

**Печь конвекционная LAINOX PUFF
PFEN084**



(Цена со склада в г.Москва)

505 438 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Печь конвекционная Lainox PUFF PFEN084 предназначена для выпечки изделий из теста и приготовления различных блюд и полуфабрикатов на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена сенсорным управлением, 2х-скоростным вентилятором для идеальной равномерности готовки, дверью с поворотным замком, поддоном для сбора конденсата. Рабочая камера изготовлена из штампованной нержавеющей стали AISI 304. Режимы приготовления: Ручные режимы приготовления: Конвекция: от 30 до 260 °C Пар: от 30 до 130 °C Комбинированный: от 30 до 260 °C Autoclima®: автоматическая система замера и контроля процента влажности в варочной камере Multilevel plus - функция многоуровневого приготовления позволяет удвоить производительность Режим многоуровневого приготовления и JIT Возможность программирования и запоминания рецептов приготовления в автоматической последовательности (до 15 циклов приготовления), задавая каждому рецепту свое название, сохраняя

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	41283
Производитель	LAINOX (Лайнокс)
Страна производитель	Италия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °C	+30...+260
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	14.5
Ширина, мм	777
Глубина, мм	744
Высота, мм	1097
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Количество уровней	8
Материал рабочей камеры	нержавеющая сталь
Управление	электронное
Подключение к водопроводу	есть
Размер противней, мм	600x400
Реверс вентилятора	есть
Противней в комплекте, шт	в комплект не входят
Пароувлажнение	есть
Вес нетто, кг	104
Вес в упаковке, кг	117
Габариты в упаковке, мм (ШxDxВ)	910x865x1265
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	1000

информацию по его изготовлению и фото ICS (Interactive Cooking System) - автоматическая система приготовления с итальянскими и международными рецептами, с их историей, ингредиентами, необходимыми кухонными принадлежностями, процессом приготовления, автоматической программой и изображением блюда

Системы контроля: Мониторинг и контроль эффективности и техобслуживания внешнего умягчителя воды Светодиодное освещение варочной камеры с низким энергопотреблением EcoVaror - система снижения потребления энергии и воды благодаря автоматическому контролю насыщения паром рабочей камеры EcoSpeed - оптимизация и контроль подачи энергии с поддержкой температуры приготовления и избегая ее колебаний Автодиагностика работоспособности перед началом функционирования с визуальным и звуковым сигналом при обнаружении каких-либо неисправностей Energy Monitor - мониторинг потребления энергии, газа, воды и моющих средств

Возможность настройки отключения печи по окончании автоматического цикла мойки USB-порт для скачивания данных ХАССП, обновления программного обеспечения и скачивания/загрузки программ приготовления. 2 скорости вентиляции, пониженная скорость включает снижение мощности нагрева

Функция прерывистой вентиляции Функция отложенного старта Легкий доступ к программируемым пользовательским параметрам для персонализации настроек устройства Параллельный контроль температуры в камере и в центре продукта, система DELTA T Автореверс для идеальной равномерности приготовления

Особенности: Конструктивные: Двойное подключение для подачи воды (обычной и умягченной) Легкозаменяемая прокладка фасада печи в форме ласточкина хвоста с пазогребневой фиксацией из термостойкой и устойчивой к старению силиконовой резины Гладкая штампованная рабочая камера без швов и соединений с полностью закругленными краями для оптимального потока воздуха и облегчения очистки

Открывающаяся защитная решетка вентилятора для очистки секции вентилятора Регулируемые петли двери для оптимальной герметичности

Распахивающееся внутреннее стекло для простоты очистки и обслуживания Дверь с двойным закаленным стеклом, с вентиляцией, с воздушной прослойкой и внутренним теплоотражающим стеклом для защиты оператора от жара и большей эффективности

Технические: Система автоматической мойки LCS с жидким моющим средством Цветной сенсорный емкостной ЖК-дисплей высокого разрешения с диагональю 7" Система Autoclima® Соединение WI-FI с доступом к облачному хранилищу Lainox Nabook 2 скорости вентиляции