

**Пароконвектомат Lainox NABOO 5.0
NAE101B**



(Цена со склада в г.Москва)

914 626 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Пароконвектомат Lainox Naboo 5.0 NAE101B - профессиональная печь для ресторанов и супермаркетов. Позволяет готовить на гриле, жарить, запекать и готовить на пару различные блюда. Особенности: — Полностью изготовлен из нержавеющей стали AISI 304 — Рабочая камера изготовлена из штампованной нержавеющей стали 18/10 AISI 304, толщиной 1 мм, с полностью закругленными углами, без швов - для оптимального потока воздуха и облегчения очистки — Дверь с двойным закаленным стеклом, с вентиляцией, с воздушной прослойкой и внутренним атермальным стеклом с теплоотражающим покрытием для защиты оператора от жара и снижения потери тепла — Открывающееся внутреннее стекло для простоты очистки между стеклами — Открывающаяся защитная решетка вентилятора для лёгкой очистки крыльчатки вентилятора и поверхности за дефлектором — Уплотнитель двери из термостойкой и устойчивой к старению силиконовой резины — Встроенный каплесборник двери для сбора конденсата и последующего вывода в дренаж аппарата — Быстро открывающаяся лицевая панель для облегчения операций по техническому обслуживанию — Long Life Component LLC - Использование новых компонентов с длительным сроком службы — Система нагрева рабочей камеры с помощью защищенных электрических

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	41801
Производитель	LAINOX (Лайнокс)
Страна производитель	Италия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °C	+30...+320
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	18.7
Ширина, мм	852
Глубина, мм	797
Высота, мм	1055
Количество уровней	10
Тип парообразования	инжекционный
Управление	сенсорное
Размер противней, мм	GN 1/1 (530x325)
Реверс вентилятора	есть
Вес нетто, кг	130
Вес в упаковке, кг	157
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	990x940x1260
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	1000

нагревателей из нержавеющей стали — Предохранительные ограничители температуры и давления в рабочей камере — Датчик открытия/закрытия дверцы с электронным управлением — Самодиагностика с интеллектуальным отображением неисправностей — WI-FI соединение — Подключение USB Панель управления: — Цветной сенсорный емкостной ЖК-дисплей высокого разрешения с диагональю 10" — ICS - автоматическая система приготовления с итальянскими и международными рецептами — Настройка дисплея в зависимости от потребностей оператора: на рабочий стол выводятся самые часто используемые рецепты — Возможность в любой момент просмотреть и изменить рецепт — Ручное приготовление с тремя режимами приготовления с моментальным запуском: Конвекция от +30 С до +300 С Пар от +30 С до +130 С Комбинированный режим конвекция + пар от +30 С до +300 С — Режим программирования: возможность запрограммировать и запоминать рецепты приготовления в автоматической последовательности (до 15 циклов приготовления), задавая каждому рецепту свое название, сохраняя информацию по его изготовлению и фото — Режим МНОГОУРОВНЕВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ - возможность одновременного приготовления разных блюд с разным временем приготовления — MULTILEVEL PLUS - удвоение для каждого противня функции многоуровневого приготовления позволяет удвоить производительность — Режим JUST IN TIME (JIT) - позволяет довести до готовности одновременно целый ряд блюд — Подключение Naboo к облачному хранилищу Lainox: Прямой доступ кулинарного аппарата к базе данных рецептов с возможностью скачивания Создание меню с расчетом калорий и указанием аллергенов Расчет стоимости продуктов, указанных в рецепте и меню, для каждой отдельной порции Синхронизация всех аппаратов, подключенных к одному "Облачному" аккаунту Технологии: — Autoclima - система, которая автоматически поддерживает идеальный климат в рабочей камере — Fast-Dry Boosted - автоматическая система быстрого удаления влаги в рабочей камере — Smart Diagnostic System - система функциональной диагностики, позволяющая всегда поддерживать максимальную производительность вашего оборудования — EcoVaror - позволяет значительно снизить потребление электроэнергии и воды, благодаря автоматическому контролю насыщения паром рабочей камеры

Функции: — Предварительный нагрев до 320 С — Ускоренный предварительный нагрев — Ночное приготовление — Функция Cool Down для быстрого охлаждения рабочей камеры с помощью вентилятора рабочей камеры — Автоматический перезапуск приготовления в случае отключения электроэнергии — Звуковая и визуальная сигнализация на различных этапах приготовления, с мигающим светом в рабочей камере в конце цикла приготовления — Intelligent Energy System - в зависимости от количества и типа продуктов пароконвектомат оптимизирует и контролирует подачу энергии, всегда

поддерживая правильную температуру приготовления и избегая ее колебаний — Energy Monitor - Система контроля потребления электроэнергии, газа, воды и моющих средств Автоматическая мойка: — Vapor Cleaning System - система мойки с испарением моющего средства в рабочей камере — Wash Management System - позволяет планировать программы мойки в зависимости от использования пароконвектомата — 7 автоматических программ мойки, без необходимости присутствия оператора после запуска