

Пароконвектомат Lainox  
COES061R+ICLD



(Цена со склада в г.Москва)

**462 339 руб.**

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

**ОПИСАНИЕ**

Пароконвектомат Lainox COES061R+ICLD серии Compact SAPIENS предназначен для выпечки изделий из теста и приготовления различных блюд и полуфабрикатов на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена электронным управлением, 1-скоростным вентилятором с автореверсом для идеальной равномерности готовки, ручным душем ICLD и дверцей с ручкой. Корпус изготовлен из нержавеющей стали AISI 304. Режимы приготовления: Автоматический: более 90 сохраненных программ Ручные режимы: Конвекция: от 30 до 300 °С Пар: от 30 до 130 °С Комбинированный: от 30 до 300 °С Ручной режим с немедленным запуском приготовления Программируемый режим: самостоятельное программирование до 99 рецептов процесса приготовления из 9 циклов максимум с присвоением каждой программе фото, названия и информации о блюде Системы контроля: Autoclima®: автоматическая система замера и контроля процента влажности в варочной камере Fast-Dry®: система быстрого удаления пара Программа Service: проверка функций электронной платы и вывода температурных датчиков Ecospeed®: контроль и оптимизация подачи энергии с поддержанием установленной температуры Ecovapor®: автоматический контроль количества пара, необходимого на

**ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Код товара	17048
Производитель	LAINOX (Лайнокс)
Страна производитель	Италия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °С	+30...+300
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	7,75
Ширина, мм	510
Глубина, мм	800
Высота, мм	880
Количество уровней	6
Тип парообразования	инжекционный
Управление	электронное
Размер противней, мм	GN 1/1 (530x325)
Реверс вентилятора	есть
Вес нетто, кг	85
Вес в упаковке, кг	100
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	570x930x1020
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	1000

приготовление данного продукта, позволяющий снизить расход воды и энергии Система самодиагностики Системы управления: Буквенно-цифровой дисплей высокого разрешения HVS для отображения значений температуры, функции Autoclima и времени Цветной ЖК-дисплей с диагональю 2,4" для отображения избранных программ, вентиляции, автоматической мойки и настроек Рукоятка Scroller Plus с функцией Scroll (прокрутка) и Push (нажатие) для подтверждения выбора. USB-порт для скачивания данных HACCP, обновления программного обеспечения и скачивания программ приготовления Отложенный запуск программ приготовления Особенности: Ручное пароувлажнение Ручная регулировка выпускного отверстия камеры Ручной предварительный нагрев Внешнее подключение температурного щупа с возможностью быстрого подключения щупа-иглы для приготовления в вакуумной упаковке или для продуктов маленького размера Съёмная передняя панель Открывающийся дефлектор для очистки отсека вентилятора Дверца с двойным закаленным термоотражающим стеклом и воздушной прослойкой для предотвращения ожогов и повышенной эффективности Внутреннее стекло открывается как «книжка» для простой очистки Регулируемые петли двери для оптимальной герметичности Идеально гладкая варочная камера с закруглёнными бортами и теплоизоляцией Подсветка с таймером Защита от влаги: IPX4 Дополнительные характеристики: Количество блюд: 30 / 80 Опции (заказываются отдельно): Многоточечный датчик-термощуп с диаметром 3 мм Автоматическая мойка Стенд для установки Вытяжной колпак Мультигриль Система оптимизации энергии SN