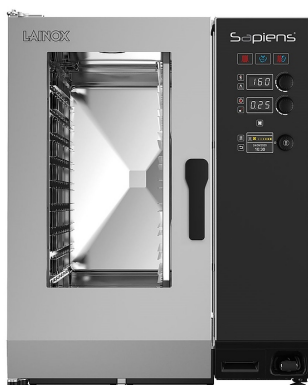


Коммерческое предложение от 28.04.2025

Наименование товара: Пароконвектомат Lainox SAPIENS BOOSTED SAE101B+OB101E

Ссылка на товар:

https://prom-katalog.ru/catalog/parokonvektomaty/parokonvektomat_lainox_sapiens_boosted_sae101bob101e



Описание

Пароконвектомат **Lainox SAPIENS BOOSTED SAE101B+OB101E** предназначен для выпечки изделий из теста и приготовления различных блюд и полуфабрикатов на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена программируемым электронным контролем, 6-скоростным вентилятором с автореверсом для идеальной равномерности готовки, вытягиваемым ручным душем, системой автоматической мойки LCS, системой Calout для предотвращения образования и накопления накипи в бойлере. Корпус изготовлен из нержавеющей стали AISI 304.

В комплект поставки входит картридж очищающего средства CDL05 0,99 кг.

Режимы приготовления:

- Автоматический режим: 95 сохраненных программ
- Предварительный прогрев: 320 °C
- Ручные режимы приготовления:
 - Конвекция: от 30 до 300 °C
 - Пар: от 30 до 130 °C

- Комбинированный: от 30 до 300 °C
- Ручной режим с немедленным запуском приготовления
- Программируемый режим: самостоятельное программирование 99 программ 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
- Multilevel plus: система для создания блюд с разным временем приготовления
- Fast-Dry®: система быстрого удаления пара
- Контроль температуры в середине продукта с использованием 4-точечного щупа
- 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 приготовление данного продукта, позволяющий снизить расход воды и энергии
- Система самодиагностики с звуковым и визуальным сигналом
- Ручной разогрев рабочей камеры
- Ручное управление воздушной заслонкой и увлажнение

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
- Кнопка управления 4 циклами приготовления
- Кнопка быстрого доступа к сохраненным программам
- 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

Особенности:

- Функция прерывистой вентиляции для особых условий приготовления
- Открывающаяся защитная решетка вентилятора для очистки секции вентилятора
- Дверца с двойным закаленным термоотражающим стеклом и воздушной прослойкой для предотвращения ожогов и повышенной эффективности
- Распахивающееся для очистки внутреннее стекло
- Регулируемые петли двери для оптимальной герметичности
- Абсолютно гладкая штампованная рабочая камера без швов и соединений
- Рукоятка с открытием вправо и влево
- Светодиодные планки с последовательным включением и выключением в зависимости от

выбранной температуры и времени приготовления

- Освещение с таймером
- Соединитель за пределами рабочей камеры для быстрого подключения термощупа (приобретается отдельно)
- Защита от воды IPX5

Дополнительные характеристики:

- Количество блюд: 80 / 150
- Габариты упаковки: 990x940x1260 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Система оптимизации энергии SN
- Датчик-термощуп
- Pollogrill (устанавливается после приобретения) и Pollogrill Professional (заказывается при покупке) - практичное приложение для управления приготовлением кур на вертеле
- Мультигриль
- Вытяжка из нержавеющей стали со всасывающим вентилятором и воздушным устройством охлаждения конденсата
- Открытая подставка
- Закрытая подставка с дверцами
- Подставка с нейтральным шкафом с дверцей и направляющими для противней
- Шкаф шокового охлаждения (может быть установлен под подставку)
- Тепловой шкаф (устанавливается под пароконвектомат)
- Шкаф со стеклянными дверцами и электронным контролем температуры, времени и влажности (устанавливается под пароконвектомат)□

Характеристики

Подключение	380 В
Количество уровней	10
Способ образования пара	бойлер
Расстояние между уровнями	70 мм
Тип гастроемкости	GN 1/1
Размер гастроемкости (наруж./внутр.)	530x325 / 500x300 мм
Панель управления	электронная
Автоматическая мойка	Да
Ручной душ	Да
Температурный режим	от 30 до 300 °C
Мощность	18.7 кВт
Ширина	1055 мм

Глубина	797 мм
Высота	852 мм
Вес (без упаковки)	120 кг
Вес (с упаковкой)	130 кг
Страна производства	Италия

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.