

**Коммерческое предложение от 19.05.2024****Пароконвектомат Lainox COEN061R****Цена с НДС: 901 932 руб.****Артикул: 608366****Ожидается**

|                               |               |
|-------------------------------|---------------|
| Гарантия                      | 12 мес.       |
| Страна-производитель          | Италия        |
| Способ образования пара       | инжектор      |
| Количество уровней            | 6             |
| Тип гостроемкости/противня    | GN 1/1        |
| Расстояние между уровнями, мм | 60            |
| Панель управления             | Touch Screen  |
| Температурный режим, °C       | от 30 до 300  |
| Управление                    | электронное   |
| Тип подключения               | электричество |
| Автоматическая мойка          | Есть          |
| Подключение, В                | 380           |
| Мощность, кВт                 | 7.75          |
| Ширина, мм                    | 510           |
| Глубина, мм                   | 800           |
| Высота, мм                    | 880           |
| Вес (без упаковки), кг        | 81            |
| Вес (с упаковкой), кг         | 89.1          |

Пароконвектомат [Lainox COEN061R](#) серии **Compact by Naboo** предназначен для выпечки изделий из теста и приготовления различных блюд и полуфабрикатов на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена сенсорным управлением, 6-скоростным вентилятором с автореверсом для идеальной равномерности готовки, системой автоматической мойки LCS, 4-точечным датчиком-термощупом Ø3 мм и дверцей с ручкой. Корпус изготовлен из нержавеющей стали AISI 304.

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

**Режимы приготовления:**

- Interactive Cooking System: система автоматического приготовления блюд по рецептам различных кухонь с описанием блюд и ингредиентов
- Ручные режимы:
  - Конвекция: от 30 до 300 °C
  - Пар: от 30 до 130 °C

- Комбинированный: от 30 до 300 °C
- Программируемый режим: самостоятельное программирование процесса приготовления из 15 циклов максимум с присвоением каждой программе фото, названия и информации о блюде
- Многоуровневое приготовление

#### **Системы контроля:**

- Autoclima®: автоматическая система замера и контроля процента влажности в варочной камере
- Fast-Dry®: система быстрого удаления пара
- Система Delta T: параллельный контроль температуры в камере и 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

#### **Системы управления:**

- 7 дюймовый сенсорный экран высокого разрешения с функцией Touch Screen
- Выбор функций одним касанием, многоуровневые папки, структурирование рецептов
- Рукоятка Scroller Plus с функцией Scroll (прокрутка) и Push (нажатие) для подтверждения выбора.
- Lainox Cloud: система связи Wi-Fi / Ethernet для сохранения индивидуальных настроек, обновления программного обеспечения, архивирования данных HACCP и скачивания новых рецептов
- USB-порт для скачивания данных HACCP, обновления программного обеспечения и скачивания программ приготовления
- Моментальный вывод в режиме ICS графика HACCP
- Отложенный запуск программ приготовления

#### **Особенности:**

- Внешнее подключение температурного щупа с возможностью быстрого подключения щупа-иглы для приготовления в вакуумной упаковке или для продуктов маленького размера
- Прерывистая скорость для особых программ приготовления
- Возможность автоматического отключения по окончании цикла мойки
- 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
- Галогеновая подсветка
- Защита от влаги: IPX4

#### **Дополнительные характеристики:**

- Количество блюд: 30 / 80

#### **Опции (заказываются отдельно):**

- Стенд для установки
- Вытяжной колпак
- Мультигриль
- Система оптимизации энергии SN

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.  
Цены указаны с учетом НДС.