

Коммерческое предложение от 25.04.2025

Наименование товара: Пароконвектомат Lainox AROMA BOOSTED NABOO AREN054B

Ссылка на товар:

https://prom-katalog.ru/catalog/parokonvektomaty/parokonvektomat_lainox_roma_boosted_naboo_aren054b



Описание

Пароконвектомат **Lainox AROMA BOOSTED NABOO AREN054B** 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, 4-точечным датчиком-термошупом Ø3 мм и дверцей с ручкой. Корпус изготовлен из нержавеющей стали.

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
- Ускоренный предварительный нагрев до 320 °С
- Ручные режимы приготовления:
 - Конвекция: от 30 до 300 °С
 - Пар: от 30 до 130 °С

○ Комбинированный: от 30 до 300 °С

- Программируемый режим: самостоятельное программирование процесса приготовления из 15 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 для быстрой сушки варочной камеры
- Система Delta T: параллельный контроль температуры в камере и в середине продукта с использованием многоточечного щупа
- Возможность в любое время просмотреть и изменить рецепт
- Система автоматического обновления программного обеспечения
- Ecovapor®: автоматический контроль количества пара, необходимого на приготовление данного продукта, позволяющий снизить расход воды и энергии
- Multilevel Plus: запатентованная функция удвоения мощности при многоуровневом режиме приготовления
- Modalità Just in Time (Jit): система, которая позволяет готовить разные продукты одновременно
- Звуковой и визуальный сигнал на различных этапах приготовления, с мигающим светодиодом в конце цикла

Системы управления:

- Цветной сенсорный 10-дюймовый дисплей высокого разрешения с возможностью выбора до 29 языков
- Встроенный виртуальный помощник Naboo Coach, который дает советы на всех этапах приготовления блюд, предложит оптимальный вариант мойки и уведомит о необходимости технического обслуживания
- Быстрое начало автоматических программ приготовления (ICS) One touch
- Интеллектуальное распознавание рецептов в папке многоуровневого приготовления
- Система Intelligent Energy System, которая ориентируется на количество приготовленных блюд и постоянно поддерживает заданную температуру
- Выбор функций одним касанием, многоуровневые папки, структурирование рецептов
- Рукоятка Scroller Plus с функцией Scroll (прокрутка) и Push (нажатие) для подтверждения выбора
- удаленная диагностика через портал Nabook сервисными центрами Lainox.
- 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
- Отложенный запуск программ приготовления

Особенности:

- VCS: новая система автоматической мойки со сниженным расходом моющих средств (7

программ)

- Таймер работы оборудования для всех первоначальных функций
- Функция быстрого охлаждения варочной камеры вентилятором или с возможностью впрыска воды
- Автоматическое возобновление приготовления в случае пропадания электропитания
- Возможность составления индивидуального меню с подсчетом калорий, аллергенов и расчетом стоимости рецептов на 1 порцию
- Дверца с двойным закаленным термоотражающим стеклом и воздушной прослойкой для предотвращения ожогов и повышенной эффективности
- Идеально гладкая варочная камера с закругленными бортами и теплоизоляцией
- Подсветка
- Возможность подключения к облачному хранилищу Lainox Nabook
- Степень защиты: IPX5

Дополнительные характеристики:

- Максимальная нагрузка на противень: 15 кг
- Максимальная общая загрузка: 30 кг
- Диапазон рабочего давления: от 2 до 5 бар
- Максимальный уровень шума: 50 Дба
- Минимальный расход воды: 10 л/мин
- Присоединительные размеры (вход/ выход): 3/4"
- Габариты упаковки: 990x940x1260 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Стенд для установки
- Вытяжной колпак
- Система оптимизации энергии SN
- Датчик-термошуп с игольчатым сердечником Ø1 мм
- Нейтральный шкаф с дверками и держателем противней
- Нейтральный шкаф с дверкой
- Тепловой шкаф для выдержки и медленного приготовления

Характеристики

Подключение	380 В
Количество уровней	5
Расстояние между уровнями	90 мм
Тип гастроемкости	противни 600x400
Панель управления	электронная
Автоматическая мойка	Да
Ручной душ	Да

Подключение к водопроводу	Да
Термошуп	Да
Температурный режим	от 30 до 320 °С
Мощность	11.6 кВт
Ширина	852 мм
Глубина	797 мм
Высота	775 мм
Вес (без упаковки)	110 кг
Вес (с упаковкой)	134 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.