

Коммерческое предложение от 10.05.2024**Пароконвектомат Lainox SAEV201R+LM2+KSC004O****Цена с НДС: 1 059 189 руб.****Артикул: 369792****Под заказ**

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	20
Тип гостроемкости/противня	GN 1/1
Расстояние между уровнями, мм	63
Температурный режим, °C	от 30 до 300
Управление	электронное
Тип подключения	электричество
Автоматическая мойка	Есть
Подключение, В	380
Мощность, кВт	31.8
Ширина, мм	960
Глубина, мм	825
Высота, мм	1810
Вес (без упаковки), кг	260
Вес (с упаковкой), кг	286

Пароконвектомат **Lainox SAEV201R+LM2+KSC004O** серии **Sapiens** 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 очистки LM, 4-точечным датчиком-термощупом Ø3 мм и дверцей с ручкой. Корпус изготовлен из нержавеющей стали AISI 304.

В комплект поставки входят 1 канистра очищающего средства DL010 и вкатная тележка NKS201.

Режимы приготовления:

- Автоматический режим: более 90 сохраненных программ
- 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
- 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:

- Внешнее подключение температурного щупа с возможностью быстрого подключения щупа-иглы для приготовления в вакуумной упаковке или для продуктов маленького размера
- Открывающийся дефлектор для очистки отсека 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
- Идеально гладкая рабочая камера без швов и соединений
- Светодиодные планки с последовательным включением и выключением для отображения выбранной программы, температуры и времени
- Освещение с таймером
- Выдвижной отсек для моющего средства

Дополнительные характеристики:

- Количество блюд: 150 / 300

Опции (заказываются отдельно):

- Стенд для установки
- Вытяжной колпак
- Система оптимизации энергии SN
- Датчик-термощуп с игольчатым сердечником Ø1 мм
- 2-скоростной вентилятор
- Мультигриль
- Нейтральный шкаф с дверками и держателем противней
- Нейтральный шкаф с дверкой
- Многопрограммная клавиатура

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.