

**Коммерческое предложение от 17.05.2024****Пароконвектомат Lainox NABOO BOOSTED NAE061B+OB061E****Цена с НДС: 1 162 260 руб.****Артикул: 279126****Под заказ**

|                               |               |
|-------------------------------|---------------|
| Гарантия                      | 12 мес.       |
| Страна-производитель          | Италия        |
| Способ образования пара       | бойлер        |
| Количество уровней            | 6             |
| Тип гостроемкости/противня    | GN 1/1        |
| Расстояние между уровнями, мм | 70            |
| Панель управления             | Touch Screen  |
| Температурный режим, °C       | от 30 до 300  |
| Управление                    | электронное   |
| Тип подключения               | электричество |
| Ручной душ                    | Да            |
| Автоматическая мойка          | Есть          |
| Подключение, В                | 380           |
| Мощность, кВт                 | 11.6          |
| Ширина, мм                    | 852           |
| Глубина, мм                   | 797           |
| Высота, мм                    | 775           |
| Вес (без упаковки), кг        | 120           |
| Вес (с упаковкой), кг         | 145           |

Пароконвектомат [Lainox NABOO BOOSTED NAE061B+OB061E](#) серии Naboo предназначен для выпечки изделий из теста и приготовления различных блюд и полуфабрикатов на предприятиях общественного питания и торговли. Пароконвектомат оснащен электронным управлением, подсветкой, таймером, USB-портом для скачивания данных НАССР и обновления программного обеспечения + WiFi. Герметичная дверь с регулируемыми петлями и двойным остеклением из закаленного стекла обеспечивает безопасность персонала от воздействия горячего пара. Корпус изготовлен из нержавеющей стали AISI 304.

*В комплект поставки входят 1 картридж CalFree для бойлера и 1 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 приготовления:
  - 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

#### **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
- Turbovapor®: автоматическое производство идеального количества пара для приготовления продуктов с волокнистой структурой
- Система самодиагностики с звуковым и визуальным сигналом

#### **Системы управления:**

- 10-дюймовый цветной сенсорный экран (LCD-TFT) высокого разрешения
- Быстрое начало автоматических программ приготовления (ICS) One touch
- Интеллектуальное распознавание рецептов в папке многоуровневого приготовления
- JIT: двойное многоуровневое приготовление - удвоение функции для каждого противня
- 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
- Отложенный запуск программ приготовления

#### **Особенности:**

- Возможность выбора из 6 скоростей вентилятора: первые 3 автоматически активируют уменьшение мощности нагрева пароконвектомата
- Внешнее подключение температурного щупа с возможностью быстрого подключения щупа-иглы для приготовления в вакуумной упаковке или для продуктов маленького размера
- Таймер работы оборудования для всех первоначальных функций
- 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
- Защита от воды: IPX5

#### **Дополнительные характеристики:**

- Количество блюд: 50 / 120

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

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

- Датчик-термощуп с игольчатым сердечником Ø1 мм
- Нейтральный шкаф с дверками и держателем противней
- Нейтральный шкаф с дверкой
- Тепловой шкаф для выдержки и медленного приготовления

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

Цены указаны с учетом НДС.