

Описание товара 11.08.2025

Наименование товара: **Пароконвектомат Lainox Naboo Compact COEN026R+ICLD**

Ссылка на товар:

https://prom-katalog.ru/catalog/parokonvektomaty/parokonvektomat_lainox_naboo_compact_coen026ricld



Описание

Пароконвектомат **Lainox Naboo Compact COEN026R+ICLD** предназначен для выпечки изделий из теста и приготовления различных блюд и полуфабрикатов на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена сенсорным управлением, 2-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: 20 / 50
- Габариты в упаковке: 570x760x1020 мм

Опции (заказываются отдельно):

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

Характеристики

Подключение	380 В
Количество уровней	6
Способ образования пара	инжектор
Расстояние между уровнями	60 мм
Тип гастроемкости	GN 2/3
Панель управления	электронная
Автоматическая мойка	Да
Ручной душ	Да
Подключение к водопроводу	Да
Термошуп	Да
Температурный режим	от 30 до 300 °С
Мощность	5.25 кВт
Ширина	510 мм
Глубина	625 мм
Высота	880 мм
Вес (без упаковки)	67 кг
Вес (с упаковкой)	76 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.