

Коммерческое предложение от 12.04.2025

Наименование товара: Пароконвектомат Lainox COES061R+ILCS1+ICLD

Ссылка на товар: https://prom-katalog.ru/catalog/parokonvektomat/parokonvektomat_lainox_coes061rilcs1icld



Описание

Пароконвектомат **Lainox COES061R+ILCS1+ICLD** серии Sapiens Compact предназначен для выпечки изделий из теста и приготовления различных блюд и полуфабрикатов на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена электронным управлением, вентилятором с автореверсом для идеальной равномерности готовки, ручным душем ICLD, системой автоматической мойки LCS с автоматической дозировкой жидкого моющего средства в канистру и дверцей с ручкой. Корпус изготовлен из нержавеющей стали AISI 304.

Режимы приготовления:

- Автоматический: более 90 сохраненных программ
- Ручные режимы:
 - 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 до 99 рецептов 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
- 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:

- 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
- 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
- Отложенный запуск программ приготовления

Особенности:

- Ручное пароувлажнение
- Ручная регулировка выпускного отверстия камеры
- Ручной предварительный нагрев
- Внешнее подключение температурного щупа с возможностью быстрого подключения щупа-иглы для приготовления в вакуумной упаковке или для продуктов маленького размера
- Съемная 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 закругленными бортами и теплоизоляцией
- Подсветка с таймером
- Защита от влаги: IPX4

Дополнительные характеристики:

- Количество блюд: 30 / 80

Опции (заказываются отдельно):

- Многоточечный датчик-термошуп с диаметром 3 мм
- Автоматическая мойка
- 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 1/1
Размер гастроемкости (наруж./внутр.)	530x325 / 500x300 мм
Панель управления	электронная
Автоматическая мойка	Да
Ручной душ	Да
Температурный режим	от 30 до 300 °С
Мощность	7.75 кВт
Ширина	510 мм
Глубина	800 мм
Высота	880 мм
Вес (без упаковки)	73 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.