

Коммерческое предложение от 21.04.2026

Пароконвектомат Lainox SAPIENS BOOSTED SAE061B+OB061E+NPK

Цена с НДС: 661 587 руб.

Артикул: **942941**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Способ образования пара	бойлер
Количество уровней	6
Тип подключения	электричество
Тип гостроемкости/противня	GN 1/1
Расстояние между уровнями, мм	70
Температурный режим, °C	от 30 до 300
Управление	электромеханическое
Ручной душ	Есть
Автоматическая мойка	Есть
Подключение, В	380
Мощность, кВт	11.6
Ширина, мм	852
Глубина, мм	797
Высота, мм	775
Вес (без упаковки), кг	139
Вес (с упаковкой), кг	152.9

Пароконвектомат [Lainox SAPIENS BOOSTED SAE061B+OB061E+NPK](#) 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, системой автоматической мойки LCS, системой Calout для предотвращения образования и накопления накипи в бойлере. Корпус изготовлен из нержавеющей стали AISI 304.

В комплект поставки входит 1 картридж с жидким моющим средством Cdl05 0,99 кг.

Режимы приготовления:

- Автоматический режим: 95 сохраненных программ
- Предварительный прогрев: 300 °C
- 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

Особенности:

- Системы контроля:
 - Autoclima®: автоматическая система замера и контроля процента влажности в варочной камере
 - Multilevel plus: система для создания блюд с разным временем приготовления
 - 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 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 3,5" 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
- Высокопроизводительный парогенератор с высокой степенью теплоизоляции
- NPK - приспособление для подключения вытяжного зонта
- Функция прерывистой вентиляции для особых условий приготовления
- Открывающаяся защитная решетка вентилятора для очистки секции 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
- Абсолютно гладкая штампованная рабочая камера без швов и соединений
- Рукоятка с открытием вправо и влево
- Светодиодные планки с последовательным включением и выключением в зависимости от выбранной температуры и времени приготовления
- Освещение с таймером
- Соединитель за пределами рабочей камеры для быстрого подключения термощупа (приобретается отдельно)
- Защита от воды IPX5

Дополнительные характеристики:

- Количество блюд: 30 / 80
- Макс. уровень шума: 50 дБА
- Габариты упаковки: 990x940x980 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Система оптимизации энергии SN
- Датчик-термощуп
- Pollogrill (устанавливается после приобретения) и Pollogrill Professional (заказывается при покупке) - практичное приложение для управления приготовлением кур на вертеле
- Мультигриль
- Открытая подставка
- Закрытая подставка с дверцами

- Подставка с нейтральным шкафом с дверцей и направляющими для противней
- Шкаф шокового охлаждения (может быть установлен под подставку)
- Тепловой шкаф (устанавливается под пароконвектомат)
- Шкаф со стеклянными дверцами и электронным контролем температуры, времени и влажности (устанавливается под пароконвектомат)

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

Цены указаны с учетом НДС.