COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 26.11.2026

Пароконвектомат Lainox SAPIENS BOOSTED SAE201B+OB201E

Цена с НДС: 1 752 264 руб.

Артикул: **235838**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Способ образования пара	бойлер
Количество уровней	20
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Расстояние между уровнями, мм	63
Панель управления	Touch Screen
Температурный режим, °C	от 30 до 300
Управление	электронное
Автоматическая мойка	есть
Подключение, В	380
Мощность, кВт	37.2
Ширина, мм	892
Глубина, мм	862
Высота, мм	1812
Вес (без упаковки), кг	290
Вес (с упаковкой), кг	335

Пароконвектомат **Lainox SAPIENS BOOSTED SAE201B+OB201E** 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 и системой автоматической мойки с испарением моющего средства в рабочей камере VCS. Корпус изготовлен из нержавеющей стали AISI 304.

В комплект поставки входят вкатная тележка для лотков NKS201 и картридж очищающего средства 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

Системы контроля:

- Autoclima®: автоматическая система замера и контроля процента влажности в варочной камере
- Fast-Dry®: система для быстрой сушки варочной камеры
- Контроль температуры в середине продукта с использованием 4-точечного щупа
- Возможность в любое время просмотреть и изменить рецепт
- Ecovapor®: автоматический контроль количества пара, необходимого на приготовление данного продукта, позволяющий снизить расход воды и энергии
- Система самодиагностики с звуковым и визуальным сигналом
- Anticalcare Calout: функция контроля и удаления накипи парогенератора
- Ручной разогрев рабочей камеры
- Звуковой и визуальный сигнал на различных этапах приготовления, с мигающим светодиодом в конце цикла

Системы управления:

- Буквенно-цифровой дисплей высокого разрешения HVS для отображения значений температуры, функции Autoclima и времени с возможностью выбора до 29 языков
- Цветной ЖК-дисплей с диагональю 3,5" для отображения избранных программ, вентиляции, автоматической мойки и настроек
- Кнопка управления 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:

- Функция быстрого охлаждения варочной камеры вентилятором или с возможностью впрыска воды
- Автоматическое возобновление приготовления в случае пропадания электропитания
- Дверца с двойным закаленным термоотражающим стеклом и воздушной прослойкой для предотвращения ожогов и повышенной эффективности
- Высокопроизводительный парогенератор OB201E с автоматическим подогревом воды
- Ежедневная автоматическая промывка парогенератора, температурой воды ниже 60 °C
- Система прямой подачи пара в рабочую камеру обеспечивает мгновенную подачу пара за счет впрыска воды непосредственно на вентилятор и распыления на нагревательных элементах
- Регулируемые петли двери для оптимальной герметичности
- 7 автоматических программ мойки, без необходимости присутствия оператора после запуска
- Абсолютно гладкая штампованная рабочая камера без швов и соединений
- Светодиодные планки с последовательным включением и выключением в зависимости от выбранной температуры и времени приготовления
- Степень защиты: IPX5

Дополнительные характеристики:

- Максимальная нагрузка на противень: 25 кг
- Максимальная общая загрузка: 90 кг
- Максимальный уровень шума: 50 дБа
- Габариты упаковки: 1110x1100x2010 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Система оптимизации энергии SN
- Pollogrill Professional - практичное приложение для управления приготовлением кур на вертеле
- Мультигриль

- Вытяжка из нержавеющей стали со всасывающим вентилятором и воздушным устройством охлаждения конденсата
- 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.