

**Коммерческое предложение от 09.02.2026****Пароконвектомат Lainox SAPIENS BOOSTED SAE101B****Цена с НДС: 773 537 руб.****Артикул: 843389****Есть в наличии**

<b>Гарантия</b>	12 мес.
<b>Страна-производитель</b>	Италия
<b>Способ образования пара</b>	инжектор
<b>Количество уровней</b>	10
<b>Тип подключения</b>	электричество
<b>Тип гастроемкости/противня</b>	GN 1/1
<b>Расстояние между уровнями, мм</b>	70
<b>Панель управления</b>	Touch Screen
<b>Управление</b>	электронное
<b>Ручной душ</b>	Есть
<b>Автоматическая мойка</b>	Есть
<b>Подключение, В</b>	380
<b>Мощность, кВт</b>	18.7
<b>Ширина, мм</b>	852
<b>Глубина, мм</b>	797
<b>Высота, мм</b>	1055
<b>Вес (без упаковки), кг</b>	120
<b>Вес (с упаковкой), кг</b>	130

Пароконвектомат [Lainox SAPIENS BOOSTED SAE101B](#) используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для приготовления широкого спектра блюд. Управление при помощи сенсорной панели. Пароконвектомат оснащен 6-скоростным вентилятором, автоматической мойкой LCS, ручным душем и дверцей с удобной ручкой. Материал корпуса - высококачественная нержавеющая сталь AISI 304.

*В комплекте картридж очищающего средства CDL05 0,99 кг.*

**Технические характеристики:**

- Температурный режим: от 30 до 300 °C
- Количество блюд: 80 / 150
- Максимальная загрузка противня: 15 кг
- Габариты упаковки: 990x940x1260 мм
- 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 штампованные 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

#### **Режимы приготовления:**

- Автоматический режим: 95 сохраненных программ
- Предварительный прогрев: 320 °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
- Multilevel plus: система для создания блюд с разным временем приготовления
- Fast-Dry®: система быстрого удаления пара
- Контроль температуры 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 с звуковым и визуальным сигналом
- Функция Cool Down для быстрого охлаждения рабочей камеры с помощью вентилятора
- Ручной предварительный нагрев
- 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 выбранных программ, вентиляции, автоматической мойки и настроек
- Кнопка быстрого доступа к сохраненным программам
- Пользовательский интерфейс с выбором из 29 языков
- Рукоятка Scroller Plus с функцией Scroll (прокрутка) и Push (нажатие) для подтверждения выбора
- USB-порт для скачивания данных НАССР, обновления программного обеспечения и скачивания программ приготовления

#### **Опционально доступно к заказу:**

- Система оптимизации энергии SN
- Pollogrill (устанавливается после приобретения) и Pollogrill Professional (заказывается при покупке) - практическое 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.