COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 17.11.2026

Пароконвектомат Lainox AROMA BOOSTED NABOO AREN084B



Цена с НДС: 1 038 560 руб.

Артикул: **253757**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	8
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	600x400 мм
Расстояние между уровнями, мм	90
Панель управления	Touch Screen
Управление	электронное
Ручной душ	Есть
Автоматическая мойка	есть
Подключение, В	380
Мощность, кВт	18.7
Ширина, мм	797
Глубина, мм	1050
Высота, мм	852
Вес (без упаковки), кг	120
Вес (с упаковкой), кг	145

Пароконвектомат Lainox AROMA BOOSTED NABOO AREN084B используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для приготовления широкого спектра блюд. Управление при помощи сенсорной панели. Пароконвектомат оснащен 6-скоростным вентилятором, автореверсом, автоматической мойкой LCS, ручным душем, датчиком-термощупом Ø3 мм 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
- Максимальная нагрузка на противень: 15 кг
- Максимальная общая загрузка: 40 кг
- Диапазон рабочего давления: от 2 до 5 бар

- Максимальный уровень шума: 50 Дба
- Минимальный расход воды: 10 л/мин
- Присоединительные размеры (вход/ выход): 3/4"
- Габариты упаковки: 990x940x1260 мм
- VCS: новая система автоматической мойки со сниженным расходом моющих средств (7 программ)
- Таймер работы оборудования для всех первоначальных функций
- Функция быстрого охлаждения варочной камеры вентилятором или с возможностью впрыска воды
- Автоматическое возобновление приготовления в случае пропадания электропитания
- Возможность составления индивидуального меню с подсчетом калорий, аллергенов и расчетом стоимости рецептов на 1 порцию
- Дверца с двойным закаленным термоотражающим стеклом и воздушной прослойкой для предотвращения ожогов и повышенной эффективности
- Идеально гладкая варочная камера с закруглёнными бортами и теплоизоляцией
- Подсветка
- Возможность подключения к облачному хранилищу Lainox Nabook
- Степень защиты: IPX5

Режимы приготовления:

- Interactive Cooking System: система автоматического приготовления блюд по рецептам различных кухонь с описанием блюд и ингредиентов
- Ускоренный предварительный нагрев до 320 °C
- Ручные режимы приготовления:
    - 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

Системы контроля:

- Autoclima®: автоматическая система замера и контроля процента влажности в варочной камере
- Fast-Dry®: система для быстрой сушки варочной камеры
- Система Delta T: параллельный контроль температуры в камере и в середине продукта с использованием многоточечного щупа
- Возможность в любое время просмотреть и изменить рецепт
- Система автоматического обновления программного обеспечения
- Ecovapor®: автоматический контроль количества пара, необходимого на приготовление данного продукта, позволяющий снизить расход воды и энергии
- Multilevel Plus: запатентованная функция удвоения мощности при многоуровневом режиме приготовления
- Modalità Just in Time (Jit): система, которая позволяет готовить разные продукты одновременно
- Звуковой и визуальный сигнал на различных этапах приготовления, с мигающим светодиодом в конце цикла

Системы управления:

- Цветной сенсорный 10-дюймовый дисплей высокого разрешения с возможностью выбора до 29 языков
- Встроенный виртуальный помощник Naboo Coach, который дает советы на всех этапах приготовления блюд, предложит оптимальный вариант мойки и уведомит о необходимости технического обслуживания
- Быстрое начало автоматических программ приготовления (ICS) One touch
- Интеллектуальное распознавание рецептов в папке многоуровневого приготовления
- Система Intelligent Energy System, которая ориентируется на количество приготовленных блюд и постоянно поддерживает заданную температуру
- Выбор функций одним касанием, многоуровневые папки, структурирование рецептов
- Рукоятка Scroller Plus с функцией Scroll (прокрутка) и Push (нажатие) для подтверждения выбора
- удаленная диагностика через портал Nabook сервисными центрами Lainox.
- 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
- Отложенный запуск программ приготовления

Опционально доступно к заказу:

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