

Коммерческое предложение от 09.02.2026

Пароконвектомат Lainox AROMA BOOSTED NABOO AREN054B

Цена с НДС: 783 580 руб.

Артикул: **389987**

Есть в наличии



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	5
Тип подключения	электричество
Тип габаритности/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	11.6
Ширина, мм	852
Глубина, мм	797
Высота, мм	775
Вес (без упаковки), кг	110
Вес (с упаковкой), кг	134

Пароконвектомат [Lainox AROMA BOOSTED NABOO AREN054B](#) 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 320 °C
- Максимальная нагрузка на противень: 15 кг
- Максимальная общая загрузка: 30 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
- Ecovarog®: 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:

- Стенд для установки
- Вытяжной колпак
- Система оптимизации энергии SN
- Датчик-термощуп с игольчатым сердечником Ø1 мм
- Нейтральный шкаф с дверками и держателем противней
- Нейтральный шкаф с дверкой
- Тепловой шкаф для выдержки и медленного приготовления

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

Цены указаны с учетом НДС.