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 Naboo Compact COEN026R+ICLD

Цена с НДС: 609 047 руб.

Артикул: **953822**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	6
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	GN 2/3
Расстояние между уровнями, мм	60
Панель управления	Touch Screen
Управление	электронное
Ручной душ	Есть
Автоматическая мойка	есть
Подключение, В	380
Мощность, кВт	5.25
Ширина, мм	510
Глубина, мм	625
Высота, мм	880
Вес (без упаковки), кг	67
Вес (с упаковкой), кг	76

Пароконвектомат Lainox Naboo Compact COEN026R+ICLD используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для приготовления широкого спектра блюд. Управление при помощи сенсорной панели. Пароконвектомат оснащен 2-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
- Количество блюд: 20 / 50
- Габариты в упаковке: 570x760x1020 мм
- Внешнее подключение температурного щупа с возможностью быстрого подключения щупа-иглы для

приготовления в вакуумной упаковке или для продуктов маленького размера
- Прерывистая скорость для особых программ приготовления
- Возможность автоматического отключения по окончании цикла мойки
- Съемная передняя панель
- Открывающийся дефлектор для очистки отсека вентилятора
- Дверца с двойным закаленным термоотражающим стеклом и воздушной прослойкой для предотвращения ожогов и повышенной эффективности
- Внутреннее стекло открывается как «книжка» для простой очистки
- Регулируемые петли двери для оптимальной герметичности
- Идеально гладкая варочная камера с закруглёнными бортами и теплоизоляцией
- Галогеновая подсветка
- Защита от влаги: IPX4

Режимы приготовления:

- Interactive Cooking System: система автоматического приготовления блюд по рецептам различных кухонь с описанием блюд и ингридиентов
- Ручные режимы:
    - 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
- Многоуровневое приготовление

Системы контроля:

- Autoclima®: автоматическая система замера и контроля процента влажности в варочной камере
- Fast-Dry®: система быстрого удаления пара
- Система Delta T: параллельный контроль температуры в камере и в середине продукта с использованием 4-точечного щупа
- Программа Service: проверка функций электронной платы и вывода температурных датчиков
- Ecospeed®: контроль и отпимизация подачи энергии с поддержанием установленной температуры
- Ecovapor®: автоматический контроль количества пара, необходимого на приготовление данного продукта, позволяющий снизить расход воды и энергии
- Система самодиагностики

Системы управления:

- 7 дюймовый сенсорный экран высокого разрешения с функцией Touch Screen
- Выбор функций одним касанием, многоуровневые папки, структурирование рецептов
- Рукоятка Scroller Plus с функцией Scroll (прокрутка) и Push (нажатие) для подтверждения выбора.
- 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
- Моментальный вывод в режиме ICS графика HACCP
- Отложенный запуск программ приготовления

Опционально доступно к заказу:

- Стенд для установки
- Вытяжной колпак
- Мультигриль
- Система оптимизации энергии SN

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.