COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

8-495-542-29-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 18.05.2025

Пароконвектомат Lainox AROMA SAPIENS BOOSTED ARES054B

Цена с НДС: 619 776 руб.

Артикул: **728182**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	5
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	600x400 мм
Расстояние между уровнями, мм	90
Панель управления	Touch Screen
Температурный режим, °C	от 30 до 300
Управление	электронное
Ручной душ	Есть
Автоматическая мойка	Есть
Подключение, В	380
Мощность, кВт	18.7
Ширина, мм	852
Глубина, мм	797
Высота, мм	775
Вес (без упаковки), кг	110
Вес (с упаковкой), кг	134.1

Пароконвектомат Lainox AROMA SAPIENS BOOSTED ARES054B предназначен для приготовления различных блюд, хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оснащена электронным управлением, 6ти скоростным вентилятором, автореверсом, термощупом, LED-подсветкой камеры и каплесборником. Материал корпуса - высококачественная нержавеющая сталь, материал камеры - штампованная нержавеющая сталь 18/10 AISI 304, толщиной 1 мм.

В комплекте картридж с жидким моющим средством cdl05b (990 г).

Режимы приготовления:

- Автоматический: с 64 проверенными программами приготовления в памяти, включая программы по разогреву на тарелке и противне
- Программируемый: с возможностью сохранения в памяти 99 программ готовки в автоматической

последовательности (до 9 циклов), с присвоением названия и соответствующей пиктограммы
- Ручное приготовление: с 3 режимами приготовления с моментальным запуском:
    - Конвекция: от 30 до 300°C
    - Пар: от 30 до 130°C
    - Комбинированный режим: конвекция + пар от 30°C до 300°C
- Быстрый выбор избранных программ с помощью функции scroll & push посредством специальной рукоятки
- Autoclima: автоматическое поддержание идеального климата в рабочей камере
- Fast-dry boosted: автоматическая система быстрого удаления влаги в рабочей камере

Системы контроля:

- Автоматическая регулировка конденсации паров
- Легкий доступ к программируемым параметрам
- Возможность использования функции прерывистой вентиляции
- Возможность настройки отключения устройства по окончании автоматического цикла мойки
- Сервисная программа: настройки функций электронных плат - отображения информации с температурных датчиков - счетчики часов работы всех основных систем оборудования для программного сервисного обслуживания, конфигурация аппарата
- Автодиагностика работоспособности перед началом функционирования с визуальным и звуковым сигналом при обнаружении каких-либо неисправностей
- Нейтральная подсветка рабочей камеры, не изменяющая исходные цвета продукта
- Светодиодные планки: для отображения температуры в камере, времени и установленной температуры в сердцевине
- Система Ecovapor: снижение потребления электроэнергии - автоматический контроль насыщения паром рабочей камеры
- Intelligent energy system: оптимизация и контроль подачи энергии в зависимости от количества и типа продуктов

Системы управления:

- Буквенно-цифровой светодиодный дисплей высокой четкости hvs: для отображения значений температуры, функции Autoclima, времени и температуры в сердцевине
- Цветной дисплей с диагональю 3,5 дюйма (ЖК - TFT): для отображения избранных программ, предустановленных программ, вентиляции, автоматической мойки, меню, настроек
- Рукоятки Scroller с функцией Scroll (прокрутка) и Push (нажатие): для подтверждения выбора
- USB-порт: для скачивания данных HACCP, обновления программного обеспечения и скачивания программ приготовления
- Ручной увлажнитель воздуха
- Пользовательский интерфейс с возможностью выбора до 29 языков
- Возможность в любой момент просмотреть и изменить рецепт

Технические характеристики:

- Автоматический перезапуск приготовления в случае отключения электроэнергии
- Быстрое охлаждение с впрыском воды, при необходимости, в рабочую камеру
- Абсолютно гладкая рабочая камера без швов, с закругленными краями большого радиуса изгиба: оптимальный поток воздуха и облегчение очистки
- Дверь с двойным закаленным стеклом, с вентиляцией, с воздушной прослойкой и внутренним атермальным стеклом с теплоотражающим покрытием: для защиты оператора от жара и большей эффективности
- Открывающееся внутреннее стекло: простота очистки между стеклами
- Легко заменяемый адаптивный уплотнитель двери
- Компактные бесщеточные двигатели с магнитным приводом и экранированием
- Нижний боковой противожировой фильтр с магнитным креплением: легкой очистки и обслуживания
- Vapor cleaning system: автоматическая система мойки с испарением моющего средства в рабочей камере
- 7 автоматических программ мойки, без необходимости присутствия оператора после запуска

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