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 SAPIENS BOOSTED SAE061B+SN

Цена с НДС: 596 213 руб.

Артикул: **476850**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	6
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	от GN 1/1 до 600x400 мм
Панель управления	Touch Screen
Температурный режим, °C	от 30 до 300
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 SAPIENS BOOSTED SAE061B+SN предназначен для приготовления различных блюд, хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оснащена Touch Screen управлением, автоматической мойкой, ручным душем, вентилятором и петлями слева. Материал корпуса - высококачественная нержавеющая сталь AISI 304.

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

Технические характеристики:

- Вместимость гастроемкостей: 6 GN1/1и противни 6 600x400 мм

- Автоматическая мойка: 7 режимов
- Функция мгновенного удаления пара
- Режим сверхбыстрой мойки за 10 минут
- Функция поддержания климата внутри камеры

- Предварительный прогрев
- Оптимизация энергопотребления
- Уровнем влагозащиты IPX5

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