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 SAPIENS BOOSTED SAE061B+SN

**Цена с НДС: 653 398 руб.**

Артикул: **476850**

**Под заказ**




| | |
|---|---|
| **Гарантия** | 12 мес. |
| **Страна-производитель** | Италия |
| **Способ образования пара** | инжектор |
| **Количество уровней** | 6 |
| **Тип подключения** | электричество |
| **Тип гастроемкости/противня** | GN 1/1, 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.