COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 16.11.2026

Пароконвектомат Lainox SAPIENS BOOSTED SAE202B+OB202E

Цена с НДС: 2 468 744 руб.

Артикул: **869005**

Есть в наличии



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Способ образования пара	бойлер
Количество уровней	20
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1, GN 2/1
Панель управления	Touch Screen
Температурный режим, °C	от 30 до 300
Управление	электронное
Ручной душ	Есть
Автоматическая мойка	есть
Подключение, В	380
Мощность, кВт	73.2
Ширина, мм	1102
Глубина, мм	932
Высота, мм	1812
Вес (без упаковки), кг	340
Вес (с упаковкой), кг	390

Пароконвектомат Lainox SAPIENS BOOSTED SAE202B+OB202E предназначен для приготовления различных блюд, хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оснащена управлением Digital, автоматической мойкой, ручным душем, реверсом, термощупом, держателями лотков, вентилятором с 6 скоростями и внутренней подсветкой. Материал корпуса - высококачественная нержавеющая сталь AISI 304, материал камеры - высококачественная нержавеющая сталь AISI 304 18/10 (толщина 1 мм).

В комплекте картридж с жидким моющим средством cdl05b (990 г) и тележка для лотков.

Технические характеристики:

- Вместимость:
  - 40x GN 1/1
  - 20x GN 2/1

- Максимальная нагрузка на противень: 25 кг
- Максимальная общая загрузка: 180 кг
- Максимальный уровень шума: 50 дБа
- Габариты упаковки: 1290x1180x2040 мм
- Функция быстрого охлаждения варочной камеры вентилятором или с возможностью впрыска воды
- Автоматическое возобновление приготовления в случае пропадания электропитания
- Дверца с двойным закаленным термоотражающим стеклом и воздушной прослойкой для предотвращения ожогов и повышенной эффективности
- Высокопроизводительный парогенератор OB202E
- Ежедневная автоматическая промывка парогенератора, температурой воды ниже 60 °C
- Система прямой подачи пара в рабочую камеру обеспечивает мгновенную подачу пара за счет впрыска воды непосредственно на вентилятор и распыления на нагревательных элементах
- Регулируемые петли двери для оптимальной герметичности
- 7 автоматических программ мойки, без необходимости присутствия оператора после запуска
- Абсолютно гладкая штампованная рабочая камера без швов и соединений
- Светодиодные планки с последовательным включением и выключением в зависимости от выбранной температуры и времени приготовления
- Степень защиты: IPX5

Режимы приготовления:

- Автоматический режим: 95 сохраненных программ
- Предварительный прогрев: 300 °C
- Ручные режимы приготовления:
    - Конвекция: от 30 до 300 °C
    - Пар: от 30 до 130 °C
    - Комбинированный: от 30 до 300 °C
- Ручной режим с немедленным запуском приготовления
- Программируемый режим: самостоятельное программирование 99 программ процесса приготовления из 9 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
- Контроль температуры в середине продукта с использованием 4-точечного щупа
- Возможность в любое время просмотреть и изменить рецепт
- Ecovapor®: автоматический контроль количества пара, необходимого на приготовление данного продукта, позволяющий снизить расход воды и энергии
- Система самодиагностики с звуковым и визуальным сигналом
- Ручной разогрев рабочей камеры
- Звуковой и визуальный сигнал на различных этапах приготовления, с мигающим светодиодом в конце цикла

Системы управления:

- Буквенно-цифровой дисплей высокого разрешения HVS для отображения значений температуры, функции Autoclima и времени с возможностью выбора до 29 языков
- Цветной ЖК-дисплей с диагональю 3,5" для отображения избранных программ, вентиляции, автоматической мойки и настроек
- Кнопка управления циклами приготовления
- Кнопка быстрого доступа к сохраненным программам
- Рукоятка Scroller Plus с функцией Scroll (прокрутка) и Push (нажатие) для подтверждения выбора
- USB-порт для скачивания данных HACCP, обновления программного обеспечения и скачивания программ приготовления

Опционально доступно к заказу:

- Многоточечный щуп-игла ø 3 мм
- Многоточечный щуп-игла для больших кусков ø. 3 мм, длина иглы 180 мм.

- Термощуп-игла ø 1 мм.
- Жировой фильтр
- Моноблочная тележка с держателями лотков и каплесборником
- Моноблочная тележка heavy duty, с держателями лотков и каплесборником
- Моноблочная тележка с держателями лотков и каплесборником
- Рампа из нержавеющей стали для ввода тележки, для выравнивания уровня поверхности пола до 3%
- Вытяжка с кондесатором воздушного охлаждения
- Коллектор вытяжки для наружного подключения - ø 150 mm
- Шкаф для возврата блюд в нужную температуру
- Шкаф для поддержания температуры блюд

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