

**Коммерческое предложение от 08.07.2025****Пароконвектомат Lainox SAPIENS BOOSTED SAE062B+OB062E****Цена с НДС: 979 178 руб.****Артикул: 681204****Под заказ**

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Способ образования пара	бойлер
Количество уровней	6
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	от GN 1/1 до 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	22.2
Ширина, мм	1072
Глубина, мм	907
Высота, мм	775
Вес (без упаковки), кг	130
Вес (с упаковкой), кг	160

Пароконвектомат [Lainox SAPIENS BOOSTED SAE062B+OB062E](#) 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, термоуплом, держателями лотков, таймером, вентилятором с 6 скоростями, внутренней подсветкой и левым открыванием двери. 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 cd105b (990 г).*

**Технические характеристики:**

- Вместимость гастроемкостей: 6xGN2/1 или 12xGN1/1
- Система автоматической мойки VCS
- Встроенный душ для мойки с наматывателем

- Подключение USB
- Перегородки держатели лотков
- Абсолютно гладкая рабочая камера, без швов
- 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 для простоты очистки между стеклами
- Дверь рабочей камеры с ручным открыванием, с закрытием нажатием, открывается вправо или влево
- Регулируемые петли двери для обеспечения идеальной герметичности
- Открывающаяся защитная решетка вентилятора для лёгкой очистки крыльчатки вентилятора и поверхности за дефлектором
- Новый адаптивный уплотнитель двери аппарата в форме ласточкина хвоста с пазогребневой фиксацией из термостойкой и устойчивой к старению силиконовой резины, легко заменяемый
- Новый сливной коллектор выводимого пара для камеры с воздушным зазором в соответствии с en61770
- Встроенный каплесборник двери для сбора конденсата и последующего вывода в дренаж аппарата
- Быстро открывающаяся лицевая панель для облегчения операций по техническому обслуживанию
- Два входных штуцера подачи умягчённой и хододной воды
- Компактные бесщеточные двигатели с магнитным приводом и экранированием
- Твердотельные реле для оптимизации потребления электроэнергии и модуляции мощности
- Нижний боковой противожировой фильтр с магнитным креплением для легкой очистки и обслуживания
- Система охлаждения электронных плат с принудительной вентиляцией, с защитным фильтром из микропроволоки из нержавеющей стали; легко снимается и можно мыть в посудомоечной машине
- Long life component llc - использование новых компонентов с длительным сроком службы (внутренний порядок утверждения компании lainox)
- Система нагрева рабочей камеры с помощью защищенных электрических нагревателей из нержавеющей стали incoloy 800
- Новый высокопроизводительный парогенератор из нержавеющей стали aisi 304 с высокой степенью теплоизоляции
- Нагрев бойлера с помощью электронагревателей с корпусом из нержавеющей стали incoloy 800
- Предварительный автоматический нагрев воды в бойлере
- Ежедневное автоматическое опорожнение бойлера при температуре воды ниже 60°
- Автоматическая сигнализация для удаления накипи в бойлере
- Полуавтоматическая программа удаления накипи в бойлере
- Штатная система предотвращения образования и накопления накипи в бойлере calout

#### **Режимы приготовления:**

- Автоматический с 95 проверенными программами приготовления в памяти, включая программы по разогреву на тарелке и противне
- Программируется с возможностью сохранения в памяти 99 программ готовки в автоматической последовательности (до 9 циклов), с присвоением названия и соответствующей пиктограммы
- Ручное приготовление с тремя режимами приготовления с моментальным запуском:
  - конвекция от 30 °C до 300 °C
  - пар от 30 °C до 130 °C
  - комбинированный режим конвекция + пар от 30 °C до 300 °C
- Быстрый выбор выбранных программ с помощью функции scroll & push посредством специальной рукоятки
- Autoclima® - система, которая автоматически поддерживает идеальный климат в рабочей камере
- Fast-dry boosted® - автоматическая система быстрого удаления влаги в рабочей камере

#### **Системы контроля:**

- Автореверс вентилятора (автоматическое изменение направления вращения вентилятора) для безупречной равномерности приготовления
- Автоматическая регулировка конденсации паров
- Легкий доступ к программируемым параметрам для того, чтобы персонализировать пароконвектомат через пользовательское меню
- Возможность выбрать любую из 6-ти предложенных скоростей вентилятора; первые 3 скорости автоматически активируют уменьшение мощности нагрева пароконвектомата. Для приготовления необычных блюд возможно использовать функцию прерывистой вентиляции
- USB-порт для скачивания данных протоколов хасссп, обновления программного обеспечения и скачивания / загрузки программ приготовления

- 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
- Светодиодное освещение рабочей камеры с низким энергопотреблением. оптимальный обзор во всех точках рабочей камеры. Нейтральная подсветка рабочей камеры, не изменяющая исходные цвета продукта
- Ecosavor - с данной системой становится возможным значительно снизить потребление электроэнергии и воды, благодаря автоматическому контролю насыщения паром рабочей камеры
- Intelligent energy system - в зависимости от количества и типа продуктов пароконвектомат оптимизирует и контролирует подачу энергии, всегда поддерживая правильную температуру приготовления и избегая ее колебаний

#### **Системы управления:**

- Буквенно-цифровой светодиодный дисплей высокой четкости hvs (high visibility system) для отображения значений температуры, функции Autoclima, времени и температуры в сердцевине
- Цветной дисплей с диагональю 3,5 дюйма (ЖК - TFT) для отображения выбранных программ, предустановленных программ, вентиляции, автоматической мойки, меню, настроек
- Рукоятки Scroller с функцией Scroll (прокрутка) и Push (нажатие) для подтверждения выбора
- Светодиодные планки для отображения температуры в камере, времени и установленной температуры в сердцевине
- Ручной предварительный нагрев
- Функция Cool down для быстрого охлаждения рабочей камеры с помощью вентилятора рабочей камеры
- Автоматический перезапуск приготовления в случае отключения электроэнергии
- Быстрое охлаждение с вспрыском воды, при необходимости, в рабочую камеру
- Ручной увлажнитель воздуха
- Звуковая и визуальная сигнализация на различных этапах приготовления, с мигающим светом в рабочей камере в конце цикла приготовления
- Пользовательский интерфейс с возможностью выбора до 29 языков
- Возможность в любой момент просмотреть и изменить рецепт

#### **Предохранительные устройства:**

- Предохранительный ограничитель температуры рабочей камеры
- Предохранительное устройство для контроля превышения и падения давления в варочной камере
- Предохранительное термореле двигателя
- Датчик открытия/закрытия дверцы с электронным управлением
- Электронная система, сигнализирующая о недостатке воды
- Самодиагностика с интеллектуальным отображением неисправностей
- Вентилируемая система охлаждения компонентов электрического отсека, с электронной системой индикации превышения температуры
- Предохранительный ограничитель температуры парогенератора
- Автоматическая электронная система контроля уровня воды в парогенераторе при наполнении и опорожнении
- Датчик контроля опорожнения бойлера
- Встроенный тормоз мотора вентилятора
- Наружная температура лицевой панели не более 65 °C
- Соответствует национальным и международным стандартам безопасной эксплуатации в случае использования без непосредственного контроля со стороны оператора - iec 60335-1 / iec 60335-2-42
- В случае отключения электропитания во время мойки, гигиеничность всегда гарантирована, поскольку цикл мойки возобновляется автоматически

#### **Обслуживание:**

- VCS - Vapor cleaning system - новая автоматическая система мойки с испарением моющего средства в рабочей камере. Это значительно снижает расход моющих средств до 30% (по сравнению с предыдущей моделью)
- Внутреннее размещение картриджа с моющим средством с автоматическим дозированием (жидкое моющее

- средство combiclean boosted cdl05b, в картриджах, полностью пригодных для вторичной переработки
- WMS - Wash management system - система, позволяющая планировать программы мойки в зависимости от использования пароконвектомата
  - EMA - Easy maintenance access - легкий доступ для обслуживания аппарата снизу, спереди и с правой стороны
  - 7 автоматических программ мойки, без необходимости присутствия оператора после запуска: ручная - ополаскивание - fast - soft - medium eco - hard eco - grill
  - Сверхбыстрая мойка "fast" продолжительностью 10 минут. минимальные перерывы в рабочих циклах и всегда оптимальная очистка
  - Ручная система мойки с ручным душем
  - Легкая наружная очистка благодаря идеально гладким поверхностям из нержавеющей стали и стекла, класс защиты от водяных брызг ipx5

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.