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 SAE161B+OM161E

Цена с НДС: 1 561 639 руб.

Артикул: **319388**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Способ образования пара	бойлер
Количество уровней	16
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Панель управления	Touch Screen
Температурный режим, °C	от 30 до 300
Управление	электронное
Ручной душ	Есть
Автоматическая мойка	есть
Подключение, В	380
Мощность, кВт	30.2
Ширина, мм	852
Глубина, мм	795
Высота, мм	1840
Вес (без упаковки), кг	250
Вес (с упаковкой), кг	290

Пароконвектомат Lainox SAPIENS BOOSTED SAE161B+OM161E 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, подключением USB, держателями лотков, вентилятором с 6 скоростями и 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).

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 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:

- 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 хассп, 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
- Ecovapor - 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 избранных 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 впрыском 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

Технические характеристики:

- Вместимость гастроемкостей: 6 GN1/1/10x1/1
- Парогенератор (бойлер) только для нижней печи
- 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)
- 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°C
- Автоматическая сигнализация для удаления накипи в бойлере
- Полуавтоматическая программа удаления накипи в бойлере
- Штатная система предотвращения образования и накопления накипи в бойлере calout

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°
- 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 возобнавляется автоматически
- 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°C
- Автоматическая сигнализация для удаления накипи в бойлере
- Полуавтоматическая программа удаления накипи в бойлере
- Штатная система предотвращения образования и накопления накипи в бойлере calout

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 mantenance 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 ipx

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