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



Цена с НДС: 1 448 831 руб.

Артикул: **205503**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Способ образования пара	инжектор
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	230
Вес (с упаковкой), кг	169

Пароконвектомат Lainox SAPIENS BOOSTED SAE161B 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: 16 GN1/1
- Инжектор для верхней и нижней печей
- 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.