COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 21.11.2026

Печь конвекционная Lainox PUFF PFEN084

Цена с НДС: 597 116 руб.

Артикул: **194708**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Количество уровней	8
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	600x400 мм
Расстояние между уровнями, мм	90
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Помпа	Нет
Панель управления	Touch Screen
Управление	электронное
Автоматическая мойка	есть
Подключение, В	380
Мощность, кВт	14.5
Ширина, мм	777
Глубина, мм	744
Высота, мм	1097
Вес (без упаковки), кг	104
Вес (с упаковкой), кг	117

Конвекционная печь Lainox PUFF PFEN084 используется для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий и приготовления блюд на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оснащена Touch Screen управлением, 2х скоростным вентилятором, дверью с замком, поддоном для конденсата и регулируемыми ножками. Материал камеры - штампованная нержавеющая сталь AISI 304.

Рекомендуется дополнительно приобрести водоумягчитель и фильтр-систему для очистки и смягчения воды.

Технические характеристики:

- Инжекторное парообразование
- Количество блюд: 40 за 20 минут
- Вместимость: 8 x (600x400 мм)
- Максимальная производительность на уровень: 15 кг

- Максимальная производительность печи: 40 кг
- Конструктивные:
    - Двойное подключение для подачи воды (обычной и умягченной)
    - Легкозаменяемвя прокладка фасада печи в форме ласточкина хвоста с пазогребневой фиксацией из термостойкой и устойчивой к старению силиконовой резины
    - Гладкая штампованная рабочая камера без швов и соединений с полностью закругленными краями для оптимального потока воздуха и облегчения очистки
    - Открывающаяся защитная решетка вентилятора для очистки секции вентилятора
    - Регулируемые петли двери для оптимальной герметичности
    - Распахивающееся внутреннее стекло для простоты очистки и обслуживания
    - Дверь с двойным закаленным стеклом, с вентиляцией, с воздушной прослойкой и внутренним теплоотражающим стеклом для защиты оператора от жара и большей эффективности
- Технические:
    - Система автоматической мойки LCS с жидким моющим средством
    - Цветной сенсорный емкостной ЖКдисплей высокого разрешения с диагональю 7"
    - Система Autoclima®
    - Соединение WI-FI с доступом к облачному хранилищу Lainox Nabook
    - 2 скорости вентиляции

Режимы приготовления:

- Ручные режимы приготовления:
    - Конвекция: от 30 до 260 °C
    - Пар: от 30 до 130 °C
    - Комбинированный: от 30 до 260 °C
- Autoclima®: автоматическая система замера и контроля процента влажности в варочной камере
- Multilevel plus - функция многоуровневого приготовления позволяет удвоить производительность
- Режим многоуровневого приготовления и JIT
- Возможность программирования и запоминания рецептов приготовления в автоматической последовательности (до 15 циклов приготовления), задавая каждому рецепту свое название, сохраняя информацию по его изготовлению и фото
- ICS (Interactive Cooking System) - автоматическая система приготовления с итальянскими и международными рецептами, с их историей, ингредиентами, необходимыми кухонными принадлежностями, процессом приготовления, автоматической программой и изображением блюда

Системы контроля:

- Мониторинг и контроль эффективности и техобслуживания внешнего умягчителя воды
- Светодиодное освещение варочной камеры с низким энергопотреблением
- EcoVapor – система снижения потребления энергии и воды благодаря автоматическому контролю
- насыщения паром рабочей камеры
- EcoSpeed - оптимизация и контроль подачи энергии с поддержкой температуры приготовления и избегая ее колебаний
- Автодиагностика работоспособности перед началом функционирования с визуальным и звуковым сигналом при обнаружении каких-либо неисправностей
- Energy Monitor - мониторинг потребления энергии, газа, воды и моющих средств
- Возможность настройки отключения пароконвектомата по окончании автоматического цикла мойки
- USB-порт для скачивания данных ХАССП, обновления программного обеспечения и скачивания/загрузки программ приготовления.
- 2 скорости вентиляции, пониженная скорость включает снижение мощности нагрева
- Функция прерывистой вентиляции
- Функция отложенного старта
- Легкий доступ к программируемым пользовательским параметрам для персонализации настроек устройства
- Параллельный контроль температуры в камере и в центре продукта, система DELTA T
- Автореверс для идеальной равномерности приготовления

Опционально доступно к заказу:

- Система оптимизации энергии SN

- Датчик-термощуп с с 4 точками считывания
- Подставки
- Вытяжки
- Мультигриль

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