COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

## Коммерческое предложение от 20.11.2026

# Печь конвекционная Lainox PUFF PFEN084+BPK

**Цена с НДС: 633 676 руб.**

Артикул: **727404**

**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+BPK 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, BPK, 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
- BPK - комплект для соединения с зонтом
- 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.