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 FOODY FOEN101

Цена с НДС: 620 812 руб.

Артикул: **926680**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	10
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1, 600x400 мм
Расстояние между уровнями, мм	70
Панель управления	Touch Screen
Температурный режим, °C	от 30 до 260
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

Пароконвектомат Lainox FOODY FOEN101 предназначен для приготовления различных блюд, хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оснащена Touch Screen управлением, ЖК-дисплеем с диагональю 7", автоматической мойкой, 2-скоростным вентилятором с автореверсом и дверцей с двойным закаленным стеклом, с вентиляцией, с воздушной прослойкой и внутренним атермальным стеклом с теплоотражающим покрытием. Материал рабочей камеры - штампованная нержавеющая сталь 18/10 AISI 304, материал корпуса и нагревателей - высококачественная нержавеющая сталь.

В комплекте картридж с моющим средством CombiBlue 990 г.

Технические характеристики:

- Вместимость: 10x GN 1/1 или 10x 600x400 мм
- Размеры камеры: 645x455x795 мм
- Подключение холодной и умягченной воды: 3/4
- Максимальная температура подключаемой воды:

    - Холодной: 30 °C
    - Умягченной: 50 °C
- Давление воды: от 2 до 5 бар
- Стандарт Wi-Fi: IEEE 802.11g (2,4 ГГц)
- Максимальная производительность на уровень: 15 кг
- Максимальная производительность печи: 40 кг
- Габариты в упаковке: 910x865x1265 мм
- 3 режима приготовления:
    - Конвекция от 30 до 260 °C
    - Пар от 30 до 130 °C
    - Комбинированный от 30 до 260 °C
- Режим Многоуровневое приготовление
- Multilevel plus (удвоение для каждого противня функции многоуровневого приготовления) - позволяет удвоить производительность
- ICS - автоматическая система приготовления с итальянскими и международными рецептами
- Система автоматической мойки LCS с жидким моющим средством в полностью перерабатываемом картридже
- 7 автоматических программ мойки: Ручная / Ополаскивание / Мягкая мойка / Интенсивная мойка / Очень интенсивная мойка / Очень интенсивная Eco мойка / Grill
- Возможность настройки отключения устройства по окончании автоматического цикла мойки
- Автоматическая система по измерению и управлению процентом влажности внутри рабочей камеры
- Функция отложенного старта
- Возможность настройки дисплея в зависимости от потребностей потребителя, с выносом на передний план наиболее часто используемых рецептов
- Режим программирования - возможность создавать и запоминать рецепты в автоматической последовательности (до 15 циклов приготовления) с названием, информацией по приготовлению и фото
- Контроль температуры в середине продукта датчиком с 4 точками считывания
- Параллельный контроль температуры в рабочей камере и сердцевине продукта
- Функция прерывистой вентиляции
- Wi-Fi соединение с бесплатным доступом к облачному хранилищу Lainox Nabook для организации и управления работой:
    - Составление списка выгружаемых рецептов с возможностью экспорта в формате Word
    - Расчет стоимости продуктов, указанных в рецепте и меню, для одной порции
    - Создание меню с расчетом калорий и указанием аллергенов
    - Прямой доступ к базе рецептов с возможностью скачивания
- Синхронизация устройств, подключенных к одной учетной записи
- Удаленная диагностика через портал Nabook сервисными центрами Lainox
- Автоматическое обновление программного обеспечения
- Светодиодное освещение камеры с низким энергопотреблением
- EcoVapor - система автоматического контроля насыщения камеры паром
- EcoSpeed - система автоматического контроля и поддержания температуры приготовления
- Автоматическая диагностика перед началом работы с визуальным и звуковым сигналом при обнаружении неисправностей
- Система контроля потребления электроэнергии, газа, воды и моющих средств
- USB- порт для скачивания протоколов ХАССП, обновления ПО и скачивания/загрузки программ приготовления
- Два входных штуцера подачи холодной и умягченной воды
- Встроенный каплесборник двери для сбора конденсата и вывода его в дренаж
- Легко заменяемый уплотнитель двери с пазогребневой фиксацией из термостойкой и устойчивой к старению силиконовой резины
- Закругленные углы камеры для оптимального потока воздуха и облегчения очистки
- Абсолютно гладкая рабочая камера, без швов
- Открывающаяся решетка вентилятора для легкой очистки крыльчатки и поверхности за дефлектором
- Регулируемые петли двери для обеспечения идеальной герметичности
- Открывающееся внутреннее стекло дверцы для очистки между стеклами
- Система безопасности:
    - Механический микровыключатель двери
    - Вентилируемая система охлаждения компонентов электрического отсека с системой индикации превышения температуры
    - Сигнализация недостатка воды
    - Предохранительное термореле двигателя

    - Предохранительный ограничитель температуры рабочей камеры
- Класс защиты от воды IPX4

Опционально доступно к заказу:

- Дверца с правыми петлями
- Подключение к сети Ethernet
- Система оптимизации энергопотребления SN
- Защита дисплея
- Система подключения вытяжки BPK
- Одноигольчатый термощуп

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