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+BPK

Цена с НДС: 767 123 руб.

Артикул: **200799**

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+BPK 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, BPK, 2-скоростным вентилятором с автореверстом 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:

- BPK - приспособление для подключения вытяжки в комплекте
- 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.