

## Коммерческое предложение от 23.04.2026

### Пароконвектомат Lainox NABOO 5.0 NAE201B

**Цена с НДС: 1 653 678 руб.**

Артикул: **173280**

Есть в наличии



|                               |               |
|-------------------------------|---------------|
| Гарантия                      | 12 мес.       |
| Страна-производитель          | Италия        |
| Способ образования пара       | бойлер        |
| Количество уровней            | 20            |
| Тип подключения               | электричество |
| Тип гостроемкости/противня    | GN 1/1        |
| Расстояние между уровнями, мм | 63            |
| Панель управления             | Touch Screen  |
| Управление                    | электронное   |
| Ручной душ                    | Есть          |
| Автоматическая мойка          | Есть          |
| Подключение, В                | 380           |
| Мощность, кВт                 | 37.2          |
| Ширина, мм                    | 892           |
| Глубина, мм                   | 862           |
| Высота, мм                    | 1812          |
| Вес (без упаковки), кг        | 290           |
| Вес (с упаковкой), кг         | 334.2         |

Пароконвектомат [Lainox NABOO 5.0 NAE201B](#) используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для приготовления широкого спектра блюд. Управление при помощи сенсорной панели. Пароконвектомат оснащен 6-скоростным вентилятором, автоматической мойкой LCS, парогенератором, датчиком-термошупом Ø3 мм и дверцей с удобной ручкой. Материал корпуса - высококачественная нержавеющая сталь AISI 304.

В комплекте тележка для лотков [NKS201](#) на 20 GN 1/1

#### Технические характеристики:

- Температурный режим: от 30 до 320 °С
- Максимальная загрузка противня: 25 кг
- Общая максимальная загрузка: 90 кг
- Диапазон рабочего давления: от 2 до 5 бар

- Максимальная наружная температура лицевой панели: 65 °C
- Вместимость: 20x GN 1/1
- Максимальный уровень шума: 50 дБа
- Габариты упаковки: 1100x1110x2040 мм
- Таймер работы оборудования для всех первоначальных функций
- Открывающийся дефлектор для очистки отсека вентилятора
- Дверца с двойным закаленным термоотражающим стеклом и воздушной прослойкой для предотвращения ожогов и повышенной эффективности
- Внутреннее стекло открывается как «книжка» для простой очистки
- Полуавтоматическая программа удаления накипи в бойлере
- Регулируемые петли двери для оптимальной герметичности
- Идеально гладкая варочная камера с закруглёнными бортами и теплоизоляцией
- Подсветка
- Защита от воды: IPX5

#### **Режимы приготовления:**

- Interactive Cooking System: система автоматического приготовления блюд по рецептам различных кухонь с описанием блюд и ингредиентов
- Предварительный нагрев до 320 °C
- Ручные режимы приготовления:
  - Конвекция: от 30 до 300 °C
  - Пар: от 30 до 130 °C
  - Комбинированный: от 30 до 300 °C
- Программируемый режим: самостоятельное программирование процесса приготовления из 15 циклов максимум с присвоением каждой программе фото, названия и информации о блюде

#### **Системы контроля:**

- Autoclima®: автоматическая система замера и контроля процента влажности в варочной камере
- Fast-Dry®: система быстрого удаления пара
- Система Delta T: параллельный контроль температуры в камере и в середине продукта с использованием 4-точечного щупа
- Программа Service: проверка функций электронной платы и вывода температурных датчиков
- Ecospeed®: контроль и оптимизация подачи энергии с поддержанием установленной температуры
- Ecovapor®: автоматический контроль количества пара, необходимого на приготовление данного продукта, позволяющий снизить расход воды и энергии
- Turbovapor®: автоматическое производство идеального количества пара для приготовления продуктов с волокнистой структурой
- Multilevel Plus: автоматическая многоуровневая готовка, позволяющая готовить разные продукты одновременно
- Система самодиагностики с звуковым и визуальным сигналом

#### **Системы управления:**

- Цветной сенсорный экран (LCD-TFT) высокого разрешения
- Быстрое начало автоматических программ приготовления (ICS) One touch
- Интеллектуальное распознавание рецептов в папке многоуровневого приготовления
- JIT: двойное многоуровневое приготовление - удвоение функции для каждого противня
- Выбор функций одним касанием, многоуровневые папки, структурирование рецептов
- Рукоятка Scroller Plus с функцией Scroll (прокрутка) и Push (нажатие) для подтверждения выбора
- Lainox Cloud: система связи Wi-Fi / Ethernet для сохранения индивидуальных настроек, обновления программного обеспечения, архивирования данных HACCP и скачивания новых рецептов
- USB-порт для скачивания данных HACCP, обновления программного обеспечения и скачивания программ приготовления
- Отложенный запуск программ приготовления

#### **Опционально доступно к заказу:**

- Стенд для установки

- Вытяжной колпак
- Система оптимизации энергии SN
- Датчик-термошуп с игольчатым сердечником Ø1 мм
- Нейтральный шкаф с дверками и держателем противней
- Нейтральный шкаф с дверкой
- Тепловой шкаф для выдержки и медленного приготовления

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.