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 NABOO 5.0 NAE201B



Цена с НДС: 1 810 042 руб.

Артикул: **173280**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Способ образования пара	бойлер
Количество уровней	20
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/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-термощупом 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 °C
- 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 ингридиентов
- 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 отпимизация 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-термощуп 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.