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 CBES061R

Цена с НДС: 565 820 руб.

Артикул: **499936**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Способ образования пара	бойлер
Количество уровней	6
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Расстояние между уровнями, мм	60
Температурный режим, °C	от 30 до 300
Управление	электронное
Автоматическая мойка	опция
Подключение, В	380
Мощность, кВт	8.25
Ширина, мм	875
Глубина, мм	650
Высота, мм	705
Вес (без упаковки), кг	89
Вес (с упаковкой), кг	97.9

Пароконвектомат **Lainox CBES061** серии **Compact by Naboo** предназначен для выпечки изделий из теста и приготовления различных блюд и полуфабрикатов на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена электронным управлением, 1-скоростным вентилятором с автореверсом для идеальной равномерности готовки, системой Calout для предотвращения образования и накопления накипи в бойлере и дверцей с ручкой. Корпус изготовлен из нержавеющей стали AISI 304.

В комплект поставки входит 1 картридж CalFree для бойлера.

Режимы приготовления:

- Автоматический: более 90 сохраненных программ
- Ручные режимы:
  - Конвекция: от 30 до 300 °C
  - Пар: от 30 до 130 °C
  - Комбинированный: от 30 до 300 °C
- Ручной режим с немедленным запуском приготовления

- Программируемый режим: самостоятельное программирование до 99 рецептов процесса приготовления из 9 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
- 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
- Система самодиагностики

Системы управления:

- Буквенно-цифровой дисплей высокого разрешения HVS для отображения значений температуры, функции Autoclima и времени
- Цветной ЖК-дисплей с диагонаью 2,4″ для отображения избранных программ, вентиляции, автоматической мойки и настроек
- Рукоятка Scroller Plus с функцией Scroll (прокрутка) и Push (нажатие) для подтверждения выбора.
- USB-порт для скачивания данных HACCP, обновления программного обеспечения и скачивания программ приготовления
- Отложенный запуск программ приготовления

Особенности:

- Ручное пароувлажнение
- Ручная регулировка выпускного отверстия камеры
- Ручной предварительный нагрев
- Внешнее подключение температурного щупа с возможностью быстрого подключения щупа-иглы для приготовления в вакуумной упаковке или для продуктов маленького размера
- Съемная передняя панель
- 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
- Регулируемые петли двери для оптимальной герметичности
- Идеально гладкая варочная камера с закруглёнными бортами и теплоизоляцией
- Подсветка с таймером
- Защита от влаги: IPX4

Дополнительные характеристики:

- Количество блюд: 30 / 80

Опции (заказываются отдельно):

- Многоточечный датчик-термощуп Ø 3 мм
- Автоматическая мойка
- Ручной душ с внешним креплением
- Стенд для установки
- Вытяжной колпак
- Мультигриль
- Система оптимизации энергии SN

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