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 NAEV101R



Цена с НДС: 1 351 314 руб.

Артикул: **886355**

Уточняйте

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	10
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Расстояние между уровнями, мм	70
Панель управления	Touch Screen
Температурный режим, °C	от 30 до 300
Управление	электронное
Автоматическая мойка	есть
Подключение, В	380
Мощность, кВт	16
Ширина, мм	930
Глубина, мм	825
Высота, мм	1040
Вес (без упаковки), кг	142
Вес (с упаковкой), кг	156.2

Пароконвектомат **Lainox NAEV101R** серии **Naboo** предназначен для выпечки изделий из теста и приготовления различных блюд и полуфабрикатов на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена сенсорным управлением, 6-скоростным вентилятором с автореверсом для идеальной равномерности готовки, вытягиваемым ручным душем, системой автоматической мойки LCS, 4-точечным датчиком-термощупом Ø3 мм и дверцей с ручкой. Корпус изготовлен из нержавеющей стали AISI 304.

В комплект поставки входит картридж очищающего средства CDL05 0,99 кг.

Режимы приготовления:

- Interactive Cooking System: система автоматического приготовления блюд по рецептам различных кухонь с описанием блюд и ингридиентов
- 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
- Система самодиагностики с звуковым и визуальным сигналом

Системы управления:

- 10-дюймовый 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

Особенности:

- Возможность выбора из 6 скоростей вентилятора: первые 3 автоматически активируют уменьшение мощности нагрева пароконвектомата
- Внешнее подключение температурного щупа с возможностью быстрого подключения щупа-иглы для приготовления в вакуумной упаковке или для продуктов маленького размера
- 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
- Регулируемые петли двери для оптимальной герметичности
- Идеально гладкая варочная камера с закруглёнными бортами и теплоизоляцией
- Подсветка
- Защита от воды: IPX5

Дополнительные характеристики:

- Количество блюд: 80 / 150

Опции (заказываются отдельно):

- 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.