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 NAGV071R

**Цена с НДС: 719 287 руб.**

Артикул: **128016**

**Под заказ**




| | |
|---|---|
| **Гарантия** | 12 мес. |
| **Страна-производитель** | Италия |
| **Способ образования пара** | инжектор |
| **Количество уровней** | 7 |
| **Тип подключения** | газ |
| **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 |
| **Ширина, мм** | 875 |
| **Глубина, мм** | 825 |
| **Высота, мм** | 820 |
| **Вес (без упаковки), кг** | 125 |
| **Вес (с упаковкой), кг** | 137.5 |

Пароконвектомат **Lainox NAGV071R** 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 креплением к вытяжному зонту. 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
- Green Fine Tuning: система регулирования нагрева с высокоэффективным теплообменником для снижения потребления мощности и вредных выбросов

**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: 50 / 120
- Мощность:
    - Электрическая: 0,5 кВт
    - Номинальная газовая: 12 кВт

**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.