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 SAGB101R+LCS+KSC004O



Цена с НДС: 832 734 руб.

Артикул: **165126**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Способ образования пара	бойлер
Количество уровней	10
Тип подключения	газ
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Расстояние между уровнями, мм	70
Температурный режим, °C	от 30 до 300
Управление	электронное
Автоматическая мойка	есть
Мощность, кВт	0.5
Ширина, мм	930
Глубина, мм	825
Высота, мм	1040
Вес (без упаковки), кг	186
Вес (с упаковкой), кг	204.6

Пароконвектомат **Lainox SAGB101R+LCS+KSC004O** серии Sapiens предназначен для выпечки изделий из теста и приготовления различных блюд и полуфабрикатов на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена программируемым электронным управлением, 6-скоростным вентилятором с автореверсом для идеальной равномерности готовки, вытягиваемым ручным душем, системой автоматической мойки LCS, системой Calout для предотвращения образования и накопления накипи в бойлере, 4-точечным датчиком-термощупом Ø3 мм и дверцей с ручкой. Корпус изготовлен из нержавеющей стали AISI 304.

В комплект поставки входят картридж CalFree для бойлера и картридж очищающего средства CDL05.

Режимы приготовления:

- Автоматический режим: более 90 сохраненных программ
- Ручные режимы приготовления:
  - 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 99 программ 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
- Контроль температуры 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
- Система самодиагностики с звуковым и визуальным сигналом
- Ручной разогрев рабочей камеры
- Ручное управление воздушной заслонкой и увлажнение
- Green Fine Tuning: система регулирования нагрева с высокоэффективным теплообменником для снижения потребления мощности и вредных выбросов

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
- Кнопка управления 4 циклами приготовления
- Кнопка быстрого доступа к сохраненным программам
- 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

Особенности:

- Внешнее подключение температурного щупа с возможностью быстрого подключения щупа-иглы для приготовления в вакуумной упаковке или для продуктов маленького размера
- Открывающийся дефлектор для очистки отсека вентилятора
- Дверца с двойным закаленным термоотражающим стеклом и воздушной прослойкой для предотвращения ожогов и повышенной эффективности
- Распахивающееся для очистки внутреннее стекло
- Регулируемые петли двери для оптимальной герметичности
- Идеально гладкая рабочая камера без швов и соединений
- Светодиодные планки с последовательным включением и выключением для отображения выбраннной программы, температуры и времени
- Освещение с таймером
- Выдвижной отсек для моющего средства

Дополнительные характеристики:

- Количество блюд: 80 / 150
- Вместимость: 10x GN 1/1
- Номинальная газовая мощность: 28 кВт

Опции (заказываются отдельно):

- Стенд для установки
- Вытяжной колпак
- Система оптимизации энергии SN
- Датчик-термощуп с игольчатым сердечником Ø1 мм
- 2-скоростной вентилятор
- Мультигриль
- Нейтральный шкаф с дверками и держателем противней

- Нейтральный шкаф с дверкой
- Многопрограммная клавиатура

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