

Коммерческое предложение от 21.04.2026

Пароконвектомат Lainox SAEB201R+LM2+KSC004O

Цена с НДС: 1 254 550 руб.

Артикул: **687065**

Под заказ



| | |
|-------------------------------|---------------|
| Гарантия | 12 мес. |
| Страна-производитель | Италия |
| Способ образования пара | бойлер |
| Количество уровней | 20 |
| Тип подключения | электричество |
| Тип гостроемкости/противня | GN 1/1 |
| Расстояние между уровнями, мм | 63 |
| Панель управления | Touch Screen |
| Температурный режим, °C | от 30 до 300 |
| Управление | электронное |
| Автоматическая мойка | Есть |
| Подключение, В | 380 |
| Мощность, кВт | 31.8 |
| Ширина, мм | 960 |
| Глубина, мм | 825 |
| Высота, мм | 1810 |
| Вес (без упаковки), кг | 330 |
| Вес (с упаковкой), кг | 363 |

Пароконвектомат **Lainox SAEB201+LM2+KSC004** серии **Sapiens** предназначен для выпечки изделий из теста и приготовления различных блюд и полуфабрикатов на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена программируемым электронным контролем, 6-скоростным вентилятором с автореверсом для идеальной равномерности готовки, вытягиваемым ручным душем, системой очистки LM, системой Calout для предотвращения образования и накопления накипи в бойлере, 4-точечным датчиком-термошупом Ø3 мм и дверцей с ручкой. Корпус изготовлен из нержавеющей стали AISI 304.

В комплект поставки входят канистра CalFree для бойлера, канистра очищающего средства DL010 и вкатная тележка NKS201.

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 оптимизация подачи энергии с поддержанием установленной температуры
- Ecovaror®: 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

Системы управления:

- Буквенно-цифровой дисплей высокого разрешения HVS для отображения значений температуры, функции Autoclima и времени
- Цветной ЖК-дисплей с диагональю 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 выбранной программы, температуры и времени
- Освещение с таймером
- Выдвижной отсек для моющего средства

Дополнительные характеристики:

- Количество блюд: 150 / 300

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.