

Коммерческое предложение от 29.04.2025

Наименование товара: Пароконвектомат Lainox FOODY FOEN051

Ссылка на товар: https://prom-katalog.ru/catalog/parokonvektomaty/_lainox_foody_foen051



Описание

Пароконвектомат **Lainox FOODY FOEN051** предназначен для выпечки изделий из теста и приготовления различных блюд и полуфабрикатов на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена цветным емкостным ЖК-дисплеем высокого разрешения с диагональю 7" с сенсорным выбором функций, 2-скоростным вентилятором с автореверстом и дверцей с двойным закаленным стеклом, с вентиляцией, с воздушной прослойкой и внутренним аtermальным стеклом с теплоотражающим покрытием. Рабочая камера выполнена из штампованной нержавеющей стали 18/10 AISI 304, корпус и электрические нагреватели - из нержавеющей стали.

В комплект поставки входит картридж с моющим средством CombiBlue 990г.

Особенности:

- 3 режима приготовления:
 - Конвекция от 30 до 260 °C
 - Пар от 30 до 130 °C
 - Комбинированный от 30 до 260 °C
- Режим Многоуровневое приготовление
- Multilevel plus (удвоение для каждого противня функции многоуровневого приготовления) -

позволяет удвоить производительность

- ICS - автоматическая система приготовления с итальянскими и международными рецептами
- Система автоматической мойки LCS с жидким моющим средством в полностью перерабатываемом картридже
- 7 автоматических программ мойки: Ручная / Ополаскивание / Мягкая мойка / Интенсивная мойка / Очень интенсивная мойка / Очень интенсивная Eco мойка / Grill
- Возможность настройки отключения устройства по окончании автоматического цикла мойки
- Автоматическая система по измерению и управлению процентом влажности внутри рабочей камеры
- Функция отложенного старта
- Возможность настройки дисплея в зависимости от потребностей потребителя, с выносом на передний план наиболее часто используемых рецептов
- Режим программирования - возможность создавать и запоминать рецепты в автоматической последовательности (до 15 циклов приготовления) с названием, информацией по приготовлению и фото
- Контроль температуры в середине продукта датчиком с 4 точками считывания
- Параллельный контроль температуры в рабочей камере и сердцевине продукта
- Функция прерывистой вентиляции
- Wi-Fi соединение с бесплатным доступом к облачному хранилищу Lainox Nabook для организации и управления работой:
 - Составление списка выгружаемых рецептов с возможностью экспорта в формате Word
 - Расчет стоимости продуктов, указанных в рецепте и меню, для одной порции
 - Создание меню с расчетом калорий и указанием аллергенов
 - Прямой доступ к базе рецептов с возможностью скачивания
- Синхронизация устройств, подключенных к одной учетной записи
- Удаленная диагностика через портал Nabook сервисными центрами Lainox
- Автоматическое обновление программного обеспечения
- Светодиодное освещение камеры с низким энергопотреблением
- EcoVarog - система автоматического контроля насыщения камеры паром
- EcoSpeed - система автоматического контроля и поддержания температуры приготовления
- Автоматическая диагностика перед началом работы с визуальным и звуковым сигналом при обнаружении неисправностей
- Система контроля потребления электроэнергии, газа, воды и моющих средств
- USB- порт для скачивания протоколов HACCP, обновления ПО и скачивания/загрузки программ приготовления
- Два входных штуцера подачи холодной и умягченной воды
- Встроенный каплесборник двери для сбора конденсата и вывода его в дренаж
- Легко заменяемый уплотнитель двери с пазогребневой фиксацией из термостойкой и устойчивой к старению силиконовой резины
- Закругленные углы камеры для оптимального потока воздуха и облегчения очистки
- Абсолютно гладкая рабочая камера, без швов
- Открывающаяся решетка вентилятора для легкой очистки крыльчатки и поверхности за дефлектором

- Регулируемые петли двери для обеспечения идеальной герметичности
- Открывающееся внутреннее стекло дверцы для очистки между стеклами
- Система безопасности:
 - Механический микровыключатель двери
 - Вентилируемая система охлаждения компонентов электрического отсека с системой индикации превышения температуры
 - Сигнализация недостатка воды
 - Предохранительное термореле двигателя
 - Предохранительный ограничитель температуры рабочей камеры
- Класс защиты от воды IPX4

Дополнительные характеристики:

- Вместимость: 5х GN 1/1 или 5х 600х400 мм
- Размеры камеры: 645х455х420 мм
- Подключение холодной и умягченной воды: 3/4
- Максимальная температура подключаемой воды:
 - Холодной: 30 °С
 - Умягченной: 50 °С
- Давление воды: от 2 до 5 бар
- Стандарт Wi-Fi: IEEE 802.11g (2,4 ГГц)
- Максимальная производительность на уровень: 15 кг
- Максимальная производительность печи: 25 кг
- Габариты в упаковке: 910х865х900 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Дверца с правыми петлями
- Подключение к сети Ethernet
- Система оптимизации энергопотребления SN
- Защита дисплея
- Система подключения вытяжки ВРК
- Одноигольчатый термощуп

Характеристики

Подключение к водопроводу	Да
Мощность	7.25 кВт
Ширина	777 мм
Глубина	744 мм
Высота	723 мм
Вес (без упаковки)	74 кг
Вес (с упаковкой)	85 кг

Страна производства	Италия
Температурный режим	от 30 до 260 °С
Установка	настольный
Количество уровней	5
Подключение	380 В
Расстояние между уровнями	70 мм
Тип и размер гастроемкостей и противней	универсальный (GN 1/1, 600x400)
Панель управления	электронная
Автоматическая мойка	Да
Способ образования пара	инжектор
Термощуп	Да
Бренд	Lainox

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.