

# Описание товара Пароконвектомат Lainox

## SAPIENS BOOSTED SAE061B



### Описание

Пароконвектомат **Lainox SAPIENS BOOSTED SAE061B** 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 и системой автоматической мойки LCS. Корпус изготовлен из нержавеющей стали AISI 304.

В комплект поставки входит 1 картридж с жидким моющим средством Cdl05 0,99 кг.

### **Режимы приготовления:**

- Автоматический режим: 95 сохраненных программ
- Предварительный прогрев: 300 °C
- 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:**

- Autoclimate®: автоматическая система замера и контроля процента влажности в варочной камере
- Multilevel plus: система для создания блюд с разным временем приготовления
- Fast-Dry®: система быстрого удаления пара

- Программа Service: проверка функций электронной платы и вывода температурных датчиков
- Ecospeed®: контроль и оптимизация 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

#### **Системы управления:**

- Буквенно-цифровой дисплей высокого разрешения HVS для отображения значений температуры, функции Autoclimate и времени
- Цветной ЖК-дисплей с диагональю 3,5" 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:**

- Функция прерывистой вентиляции для особых условий приготовления
- Открывающаяся защитная решетка вентилятора для очистки секции 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
- Абсолютно гладкая штампованная рабочая камера без швов и соединений
- Рукоятка с открытием вправо и влево
- Светодиодные планки с последовательным включением и выключением в зависимости от выбранной температуры и времени приготовления
- Освещение с таймером
- Соединитель за пределами рабочей камеры для быстрого подключения термощупа (приобретается отдельно)
- Защита от воды IPX5

#### **Дополнительные характеристики:**

- Количество блюд: 30 / 80
- Макс. уровень шума: 50 дБА
- Габариты упаковки: 990x940x980 мм

### Опции (заказываются отдельно):

- Система оптимизации энергии SN
- Датчик-термошуп
- Pollogrill (устанавливается после приобретения) и Pollogrill Professional (заказывается при покупке) - практичное приложение для управления приготовлением кур на вертеле
- Мультигриль
- Вытяжка из нержавеющей стали со всасывающим вентилятором и воздушным устройством охлаждения конденсата
- Открытая подставка
- Закрытая подставка с дверцами
- Подставка с нейтральным шкафом с дверцей и направляющими для противней
- Шкаф шокового охлаждения (может быть установлен под подставку)
- Тепловой шкаф (устанавливается под пароконвектомат)
- Шкаф со стеклянными дверцами и электронным контролем температуры, времени и влажности (устанавливается под пароконвектомат) □

### Характеристики

|                                      |                      |
|--------------------------------------|----------------------|
| Подключение                          | 380 В                |
| Количество уровней                   | 6                    |
| Способ образования пара              | инжектор             |
| Расстояние между уровнями            | 70 мм                |
| Тип гастроемкости                    | GN 1/1               |
| Размер гастроемкости (наруж./внутр.) | 530x325 / 500x300 мм |
| Панель управления                    | электронная          |
| Автоматическая мойка                 | Да                   |
| Ручной душ                           | Да                   |
| Подключение к водопроводу            | Да                   |
| Температурный режим                  | от 30 до 300 °C      |
| Мощность                             | 11.6 кВт             |
| Ширина                               | 852 мм               |
| Глубина                              | 797 мм               |
| Высота                               | 775 мм               |
| Вес (без упаковки)                   | 120 кг               |
| Вес (с упаковкой)                    | 145 кг               |
| Страна производства                  | Италия               |

---

Информация на сайте [prom-katalog.ru](http://prom-katalog.ru) носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.