

Коммерческое предложение от 11.08.2026**Пароконвектомат Lainox SAEB101R+LCS****Цена с НДС: 571 170 руб.****Артикул: 693342****Есть в наличии**

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Способ образования пара	бойлер
Количество уровней	10
Тип подключения	электричество
Тип гостроемкости/противня	GN 1/1
Расстояние между уровнями, мм	70
Температурный режим, °C	от 30 до 300
Управление	электромеханическое
Автоматическая мойка	есть
Подключение, В	380
Мощность, кВт	16
Ширина, мм	930
Глубина, мм	825
Высота, мм	1040
Вес (без упаковки), кг	174
Вес (с упаковкой), кг	197

Пароконвектомат **Lainox SAEB101R+LCS** 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 автоматического сматывания, системой автоматической мойки LCS с жидким моющим средством в полностью перерабатываемом картридже, системой Calout для предотвращения образования и накопления накипи в бойлере и дверцей с ручкой.

В комплект поставки входят 1 картриджная канистра моющего средства CDL05 (0,99 кг) и 1 картриджная канистра средства от накипи CCF05 (0,99 кг).

Уценка в связи с долгим нахождением на складе.

Режимы приготовления:

- Автоматический режим: 95 проверенных программ приготовления в памяти, включая программы по разогреву на тарелке и противне

- Ручные режимы приготовления:
 - Конвекция: от 30 до 300 °C
 - Пар: от 30 до 130 °C
 - Комбинированный (конвекция + пар): от 30 до 300 °C
- Программируемый режим: возможность сохранения в памяти 99 программ готовки в автоматической последовательности (до 9 циклов), с присвоением названия и соответствующей пиктограммы

Системы контроля:

- Autoclima®: автоматическая система замера и контроля процента влажности в варочной камере в зависимости от приготавливаемого продукта
- Fast-Dry®: система быстрого удаления пара - обеспечивает идеальную хрустящую корочку при жарении и потрясающий результат при запекании и приготовлении на гриле
- Программа Service: настройки функций электронной платы, отображения температурных датчиков, счетчики часов работы всех основных систем оборудования для программного сервисного обслуживания
- 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
- Ручной предварительный нагрев
- Ручной контроль за отдушиной камеры
- Ручной увлажнитель
- Самодиагностика функциональной проверки до начала эксплуатации прибора с описательным и звуковым сигналом о возможных неполадках

Системы управления:

- Буквенно-цифровой светодиодный дисплей высокой четкости HVS (High Visibility System)
- Цветной ЖК-дисплей (TFT) с диагональю 2,4" для отображения избранных и предустановленных программ, вентиляции, автоматической мойки и настроек
- 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
- Легкий доступ к программируемым параметрам для того, чтобы персонализировать пароконвектомат через пользовательское меню

Очистка и обслуживание:

- 7 программ автоматической мойки
- Ручная система мойки с ручным душем
- Система автоматической мойки LCS (Liquid Clean System) со встроенным баком и автоматической дозировкой жидкого моющего средства CombiClean в картриджах, подлежащих вторичному использованию на 100%
- Система защиты от накипи Calout - предотвращает образование и скопление накипи в бойлере, включает встроенный бак и автоматическое дозирование жидкого средства защиты от накипи CalFree в картриджах, подлежащих вторичному использованию на 100%

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: 80 / 150
- Габариты в упаковке: 1000x990x1250 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Система оптимизации энергии SN
- Датчик-термощуп
- 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)

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.