

Коммерческое предложение от 02.06.2026

Печь конвекционная Lainox AROMA NABOO AREN064R

Цена с НДС: 495 870 руб.

Артикул: **536452**

Есть в наличии



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Количество уровней	6
Тип подключения	электричество
Тип габаритности/противня	600x400 мм
Пароувлажнение	да
Подключение к воде	да
Помпа	нет
Панель управления	Touch Screen
Управление	электронное
Ручной душ	есть
Автоматическая мойка	Есть
Подключение, В	380
Мощность, кВт	10.5
Ширина, мм	875
Глубина, мм	825
Высота, мм	820
Вес (без упаковки), кг	117
Вес (с упаковкой), кг	135

Конвекционная печь [Lainox AROMA NABOO AREN064R](#) используется для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий и приготовления блюд на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оснащена Touch Screen управлением, ЖК дисплеем 10", автоматикой мойкой, ручным душем, автореверсом вентилятора, термощупом, поддоном для конденсата и регулируемыми ножками. Материал камеры - высококачественная нержавеющая сталь 18/10 [AISI 304](#) толщиной 1 мм, материал двери - двойное закаленно стекло.

Рекомендуется дополнительно приобрести водоумягчитель и фильтр-систему для очистки и смягчения воды.

Уценка в связи с использованием на выставке. Присутствуют потёртости, мелкие царапины и значительные вмятины. Оборудование полностью исправно, полная комплектация, отсутствует заводская упаковка.

Технические характеристики:

- Инжекторное парообразование
- ICS (INTERACTIVE COOKING SYSTEM) - автоматическая система приготовления блюд с историей, ингредиентами, процессом, программой автоматического приготовления и описания блюда
- Ручное приготовление, с тремя режимами и мгновенным запуском: конвекция от 30 С до 300 С, пар от 30 С до 130 С, смешанный режим - конвекция + пар от 30 С до 300 С
- Возможность программировать и запоминать процессы приготовления в автоматической последовательности (до 15 циклов), присваивать каждой программе название, фотографию и информацию о рецепте
- MULTILEVEL PLUS - возможность приготовления на каждом уровне 2-х различных рецептов
- AUTOCLIMA - автоматическая система контроля влажности в рабочей камере
- FAST-DRY - система быстрого удаления влажности из рабочей камеры
- Создание рецептов со списком ингредиентов, порядком приготовления и иллюстрациями
- Прямой доступ устройства к базе данных рецептов с возможностью скачивания
- Создание меню с расчетом калорий и указанием аллергенов, персонализированная компоновка информации
- Расчет стоимости продуктов для каждой порции
- Составление списка покупок с возможностью экспорта в форматах PDF, EXCEL И WORD
- Синхронизация устройств, подключенных к одному аккаунту
- Мониторинг HACCP
- Обновление программного обеспечения
- Дисплей, настраиваемый в зависимости от потребностей оператора и выводящий на первый план часто используемые рецепты
- Запуск автоматического приготовления (ICS) "одним касанием"
- Организация папок с рецептами с функцией просмотра и возможностью задавать каждой папке свое название
- Интеллектуальное распознавание рецептов в папке многоуровневого приготовления
- Уникальный переключатель SCROLLER PLUS с функцией подтверждения выбора
- Моментальный выбор в режиме ICS графика HACCP.
- Параллельный контроль температуры в рабочей камере и в толще продукта, система DELTA T
- Автоматическая регулировка конденсации паров
- Легкий доступ к программируемым параметрам для персонализации через пользовательское меню
- Функция отложенного старта
- Возможность выбора любой из 6-ти скоростей вентилятора. Функция прерывистой вентиляции
- Контроль температуры внутри продукта термощупом с 4 точками считывания
- Внешнее подключение термощупа
- USB-порт для скачивания данных HACCP, обновления программного обеспечения и скачивания/загрузки программ приготовления
- Возможность настройки отключения устройства по окончании автоматического цикла мойки
- Подготовка для системы энергетической оптимизации SN
- Настройки функций электронной платы
- Отображение температурных датчиков
- Счетчики часов работы всех основных систем оборудования для программного сервисного обслуживания
- Автодиагностика всех параметров перед началом функционирования с визуальным и звуковым сигналом при обнаружении каких-либо неисправностей
- ECOSPEED - в зависимости от количества и типа продуктов пароконвектомат оптимизирует и контролирует подачу энергии, всегда поддерживая стабильную температуру и избегая ее колебаний
- ECOVAPOR - система автоматического контроля за снижением потребления энергии и воды
- ENERGY MONITOR - система контроля потребления электроэнергии, газа, воды и моющих средств
- Гладкая рабочая камера без швов
- Дверь с двойным закаленным стеклом с воздушной прослойкой и внутренним теплоотражающим стеклом для большей эффективности и защиты оператора от жара
- Распахивающееся внутреннее стекло для простоты очистки между стеклами
- Регулируемые петли двери для идеальной герметичности
- Открывающаяся защитная решетка вентилятора для очистки секции вентилятора
- Защита от воды IPX5
- Легкосъемная панель управления для облегченного сервиса и проверки основных компонентов
- Дренаж аппарата с интегрированным разрывом струи
- Нагрев варочной камеры с помощью электронагревателей с корпусом из нержавеющей стали INCOLOY 800
- Система автоматической мойки LCS (LIQUID CLEAN SYSTEM) с автоматической дозировкой жидкого моющего средства COMBICLEAN в картриджах
- Ручная система мойки с автоматическим душем

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