

Коммерческое предложение от 22.04.2025

Наименование товара: Пароконвектомат Lainox PUFF PFEN044

Ссылка на товар: https://prom-katalog.ru/catalog/parokonvektomaty/_lainox_puff_pfen044



Описание

Пароконвектомат **Lainox PUFF PFEN044** предназначен для выпечки изделий из теста и приготовления различных блюд и полуфабрикатов на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена сенсорным управлением, 2х-скоростным вентилятором для идеальной равномерности готовки, дверью с поворотным замком, поддоном для сбора конденсата. Рабочая камера изготовлена из штампованной нержавеющей стали AISI 304.

Рекомендуется дополнительно приобрести водоумягчитель и фильтр-систему для очистки и смягчения воды. Подробнее о необходимости водоподготовки читайте [здесь](#).

Режимы приготовления:

- Ручные режимы приготовления:
 - Конвекция: от 30 до 260 °C
 - Пар: от 30 до 130 °C
 - Комбинированный: от 30 до 260 °C
- Autoclimate®: автоматическая система замера и контроля процента влажности в варочной камере
- Multilevel plus - функция многоуровневого приготовления позволяет удвоить производительность

- Режим многоуровневого приготовления и JT
- Возможность программирования и запоминания рецептов приготовления в автоматической последовательности (до 15 циклов приготовления), задавая каждому рецепту свое название, сохраняя информацию по его изготовлению и фото
- ICS (Interactive Cooking System) - автоматическая система приготовления с итальянскими и международными рецептами, с их историей, ингредиентами, необходимыми кухонными принадлежностями, процессом приготовления, автоматической программой и изображением блюда

Системы контроля:

- Мониторинг и контроль эффективности и техобслуживания внешнего умягчителя воды
- Светодиодное освещение варочной камеры с низким энергопотреблением
- EcoVarog – система снижения потребления энергии и воды благодаря автоматическому контролю
- насыщения паром рабочей камеры
- EcoSpeed - оптимизация и контроль подачи энергии с поддержкой температуры приготовления и избегая ее колебаний
- Автодиагностика работоспособности перед началом функционирования с визуальным и звуковым сигналом при обнаружении каких-либо неисправностей
- Energy Monitor - мониторинг потребления энергии, газа, воды и моющих средств
- Возможность настройки отключения пароконвектомата по окончании автоматического цикла мойки
- USB-порт для скачивания данных ХАССП, обновления программного обеспечения и скачивания/загрузки программ приготовления.
- 2 скорости вентиляции, пониженная скорость включает снижение мощности нагрева
- Функция прерывистой вентиляции
- Функция отложенного старта
- Легкий доступ к программируемым пользовательским параметрам для персонализации настроек устройства
- Параллельный контроль температуры в камере и в центре продукта, система DELTA T
- Автореверс для идеальной равномерности приготовления

Особенности:

- Конструктивные:
 - Двойное подключение для подачи воды (обычной и умягченной)
 - Легкозаменяемая прокладка фасада печи в форме ласточкина хвоста с пазогребневой фиксацией из термостойкой и устойчивой к старению силиконовой резины
 - Гладкая штампованная рабочая камера без швов и соединений с полностью закругленными краями для оптимального потока воздуха и облегчения очистки
 - Открывающаяся защитная решетка вентилятора для очистки секции вентилятора
 - Регулируемые петли двери для оптимальной герметичности
 - Распахивающееся внутреннее стекло для простоты очистки и обслуживания

- Дверь с двойным закаленным стеклом, с вентиляцией, с воздушной прослойкой и внутренним теплоотражающим стеклом для защиты оператора от жара и большей эффективности
- Технические:
 - Система автоматической мойки LCS с жидким моющим средством
 - Цветной сенсорный емкостной ЖКдисплей высокого разрешения с диагональю 7"
 - Система Autoclima®
 - Соединение WI-FI с доступом к облачному хранилищу Linox Nabook
 - 2 скорости вентиляции

Дополнительные характеристики:

- Количество блюд: 20 за 20 минут
- Вместимость: 4 x (600x400 мм)
- Максимальная производительность на уровень: 15 кг
- Максимальная производительность печи: 25 кг

Опции (заказываются отдельно):

- Система оптимизации энергии SN
- Датчик-термошуп с 4 точками считывания
- Подставки
- Вытяжки
- Мультигриль

Характеристики

Подключение к водопроводу	Да
Мощность	7.25 кВт
Ширина	777 мм
Глубина	744 мм
Высота	722 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	4
Подключение	380 В
Расстояние между уровнями	90 мм
Тип и размер гастроемкостей и противней	противни 600x400
Панель управления	электронная

Автоматическая мойка	Да
Способ образования пара	инжектор
Полуавтоматическая мойка	Да
Ручной душ	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.