

## Описание товара 31.07.2025

Наименование товара: **Пароконвектомат Lainox NABOO BOOSTED NAE101B+OB101E+NPK+NSGB**

Ссылка на товар:

[https://prom-katalog.ru/catalog/parokonvektomaty/parokonvektomat\\_lainox\\_naboo\\_boosted\\_nae101bob101enpknsqb](https://prom-katalog.ru/catalog/parokonvektomaty/parokonvektomat_lainox_naboo_boosted_nae101bob101enpknsqb)



### Описание

Пароконвектомат **Lainox NABOO BOOSTED NAE101B+OB101E+NPK+NSGB** предназначен для выпечки изделий из теста и приготовления различных блюд и полуфабрикатов на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена сенсорным управлением, 6-скоростным вентилятором с автореверсом для идеальной равномерности готовки, системой автоматической мойки LCS, 4-точечным датчиком-термошупом Ø3 мм, креплением к вытяжному зонту и дверцей с ручкой. Корпус изготовлен из нержавеющей стали AISI 304.

В комплект поставки входит картридж очищающего средства CDL05 0,99 кг.

### **Режимы приготовления:**

- Interactive Cooking System: система автоматического приготовления блюд по рецептам различных кухонь с описанием блюд и ингредиентов
- Предварительный нагрев до 320 °С
- Инновационная система Smokegrill для копчения, приготовления блюд барбекю

- Ручные режимы приготовления:
  - Конвекция: от 30 до 300 °С
  - Пар: от 30 до 130 °С
  - Комбинированный: от 30 до 300 °С
- Программируемый режим: самостоятельное программирование процесса приготовления из 15 циклов максимум с присвоением каждой программе фото, названия и информации о блюде

### **Системы контроля:**

- Autoclima®: автоматическая система замера и контроля процента влажности в варочной камере
- Fast-Dry®: система быстрого удаления пара
- Система Delta T: параллельный контроль температуры в камере и в середине продукта с использованием 4-точечного щупа
- 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
- Turbovapor®: автоматическое производство идеального количества пара для приготовления продуктов с волокнистой структурой
- Multilevel Plus: автоматическая многоуровневая готовка, позволяющая готовить разные продукты одновременно
- Система самодиагностики с звуковым и визуальным сигналом

### **Системы управления:**

- Цветной сенсорный экран (LCD-TFT) высокого разрешения
- Быстрое начало автоматических программ приготовления (ICS) One touch
- Интеллектуальное распознавание рецептов в папке многоуровневого приготовления
- ЛПТ: двойное многоуровневое приготовление - удвоение функции для каждого противня
- Выбор функций одним касанием, многоуровневые папки, структурирование рецептов
- Рукоятка Scroller Plus с функцией Scroll (прокрутка) и Push (нажатие) для подтверждения выбора
- Lainox Cloud: система связи Wi-Fi / Ethernet для сохранения индивидуальных настроек, обновления программного обеспечения, архивирования данных HACCP и скачивания новых рецептов
- USB-порт для скачивания данных HACCP, обновления программного обеспечения и скачивания программ приготовления
- Отложенный запуск программ приготовления

### **Особенности:**

- Таймер работы оборудования для всех первоначальных функций
- Открывающийся дефлектор для очистки отсека вентилятора
- Дверца с двойным закаленным термоотражающим стеклом и воздушной прослойкой для

предотвращения ожогов и повышенной эффективности

- Внутреннее стекло открывается как «книжка» для простой очистки
- Регулируемые петли двери для оптимальной герметичности
- Идеально гладкая варочная камера с закруглёнными бортами и теплоизоляцией
- Подсветка
- Защита от воды: IPX5

#### **Дополнительные характеристики:**

- Количество блюд: 80/150
- Вместимость: 10x GN 1/1
- Минимальный расход воды: 10 л/мин
- Габариты упаковки: 990x940x1260 мм

#### **Опции (заказываются отдельно):**

- Стенд для установки
- Вытяжной колпак
- Система оптимизации энергии SN
- Датчик-термошуп с игольчатым сердечником Ø1 мм
- Нейтральный шкаф с дверками и держателем противней
- Нейтральный шкаф с дверкой
- Тепловой шкаф для выдержки и медленного приготовления

#### **Характеристики**

Подключение	380 В
Количество уровней	10
Способ образования пара	бойлер
Расстояние между уровнями	70 мм
Тип габаритности	GN 1/1
Размер габаритности (наруж./внутр.)	530x325 / 500x300 мм
Панель управления	электронная
Автоматическая мойка	Да
Ручной душ	Да
Подключение к водопроводу	Да
Термошуп	Да
Температурный режим	от 30 до 320 °С
Мощность	18.7 кВт
Ширина	852 мм
Глубина	797 мм
Высота	1055 мм

Вес (без упаковки)	130 кг
Вес (с упаковкой)	156 кг
Страна производства	Италия

---

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.