

NAEB071



7 x 1/1 GN

Позиция



LCD 10" Touch Screen

One Touch

Благодаря эксклюзивным и многократно протестированным параметрам и времени приготовления вам достаточно всего лишь одного касания, чтобы начать совершенно автоматический и идеальный процесс приготовления нужного вам блюда. Каждая автоматическая программа была предварительно протестирована группой из наших высококвалифицированных специалистов.



МНОГОУРОВНЕВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ



JUST IN TIME



ECOVAPOR



TURBOVAPOR



ECOSPEED



AUTOCLIMA



GREEN FINE TUNING
(только газовые модели)



FAST-DRY

SMOKEGRILL



КОПЧЕНИЕ



АРОМАТИЗАЦИЯ

Автоматическая система мойки SCS (Solid Clean System)



SOLID CLEAN



SOLID CAL

(только модели с бойлером)



РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- ICS (Interactive Cooking System) автоматическая система приготовления с Итальянскими, Французскими, Международными, Испанскими, Русскими, Азиатскими и Немецкими рецептами, с их историей, ингредиентами, процессом приготовления, автоматической программой и презентацией блюда.
- Ручное приготовление в 3-х различных режимах: Конвекция от 30°C до 300°C, Пар от 30°C до 130°C, Смешанный режим Конвекция + Пар от 30°C до 300°C
- Режим программирования – Возможность программировать и запоминать рецепты приготовления в автоматической последовательности (до 15 циклов приготовления), задавая каждому рецепту свое название, сохраняя информацию по его изготовлению и фото.

ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ

- Дисплей, настраиваемый в зависимости от потребностей оператора и выводящий на первый план самые часто используемые рецепты
- LAINOX Cloud система связи посредством wi fi для сохранения персональных настроек, обновления программного обеспечения, архивации данных HACCP и загрузки новых рецептов
- Быстрое начало автоматических программ приготовления (ICS) "one touch"
- Организация папок с рецептами с функцией просмотра и возможностью задавать каждой папке свое название
- Интеллектуальное распознавание рецептов в папке многоуровневого приготовления
- Цветной 10-ти дюймовый (LCD – TFT) дисплей высокого разрешения с функцией "Touch Screen"
- Уникальный переключатель SCROLLER PLUS с функциями Крути и Нажимай для подтверждения выбора

- Автоматическое открывание двери путем нажатия на кнопку "Open" (опционально)
- Отображение в режиме реального времени графика HACCP при приготовлении ICS

ОЧИЩЕНИЕ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Автодиагностика всех параметров перед началом функционирования с визуальным и звуковым сигналом при обнаружении каких-либо неисправностей.
- Автоматическая система мойки SCS (Solid Clean System) с интегрированной емкостью для моющего средства и автоматической системой дозирования. Моющее средство SOLID CLEAN в упаковке весом 1кг. Используется для генерации жидкого средства.
- Система против накипи CALOUT в стандартной комплектации препятствует образованию накипи в бойлере. Интегрированная емкость и автоматическая система дозирования. Средство против накипи SOLID CAL в упаковке 1кг. Используется для генерации жидкого средства.
- Ручная система мойки с ручным душем

СИСТЕМЫ КОНТРОЛЯ

- Автореверс вентилятора (автоматическое изменение направления вращения вентилятора) для безупречной равномерности приготовления
- Параллельный контроль температуры в рабочей камере и в сердце продукта, система DELTA T
- Автоматически регулируемая конденсация паров
- Легкий доступ к программируемым параметрам для того, чтобы персонализировать пароконвектомат через пользовательское меню
- Функция отложенного старта
- Возможность выбрать любую из 6-ти предложенных скоростей вентилятора; первые 3 скорости автоматически активируют уменьшение мощности нагрева пароконвектомата
- для готовки необычных блюд возможно использовать функцию прерывистой вентиляции
- Контроль температуры в сердце продукта с помощью многоточечного температурного щупа с 4 точками контроля
- Внешнее подключение температурного щупа с возможностью быстрого подключения щупа-иглы для приготовления в вакуумной упаковке или для продуктов маленького размера
- Возможность подключения USB для скачивания данных HACCP, обновления программного обеспечения и скачивания / загрузки программ приготовления
- Возможность устанавливать систему энерго оптимизации SN (опционально)
- Программа SERVICE для: настройки функций электронной платы и отображения температурных датчиков
- Счетчики часов работы всех основных систем оборудования для программного сервисного обслуживания
- ECOSPEED - В зависимости от количества и типа продуктов пароконвектомат оптимизирует и контролирует подачу энергии, всегда поддерживая правильную температуру приготовления и избегая ее колебаний (-10% энергии / -30% воды / - 5% потери веса *)
- ECOVAPOR - С этой системой становится возможным значительно снизить потребление энергии и воды благодаря автоматическому контролю насыщения паром рабочей камеры (- 10% энергии / - 30% воды / - 10% di пара *)
- TURBOVAPOR - С системой TurboVapor автоматически производится идеальное количество пара, чтобы иметь возможность готовить такие "трудные" продукты, как яичная паста, спаржа или репа и свекла, у которых очень волокнистая структура

КОНСТРУКТИВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

- Защита от воды IPX5
- Абсолютно 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
- Дверь открывается поворотом ручки как вправо, так и влево
- Регулируемые петли двери для идеальной герметичности
- Открывающаяся защитная решетка вентилятора для очистки секции вентилятора

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ НАГРЕВАТЕЛЬ

- Нагрев варочной камеры с помощью электронагревателей с корпусом из нержавеющей стали INCOLOY 800

ПАРОГЕНЕРАТОР

- Бойлер из нержавеющей стали AISI 304 с высокой степенью термоизоляции
- Нагрев бойлера с помощью электронагревателей с корпусом из нержавеющей стали INCOLOY 800
- Предварительный автоматический нагрев воды в бойлере
- Ежедневное автоматическое опорожнение бойлера при температуре воды ниже 60°C
- Автоматическая сигнализация для удаления накипи в бойлере
- Программа для управляемого удаления накипи в бойлере
- Серийная система предотвращения образования и накопления накипи в бойлере CALOUT

ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЕ УСТРОЙСТВА

- Предохранительный термостат варочной камеры
- Предохранительное устройство для контроля превышения и падения давления в варочной камере
- Предохранительное термореле двигателя
- Магнитный микровыключатель двери
- Сигнализация отсутствия воды
- Сигнализация неисправностей и самодиагностика с индикацией
- Система охлаждения компонентов с индикацией контроля перегрева
- Предохранительный термостат бойлера
- Автоматический контроль уровня воды в бойлере
- Датчик контроля опорожнения бойлера

СЕРИЙНОЕ ОСНАЩЕНИЕ

- Система автоматической промывки SCS, Solid Clean System (в комплекте 2 банки моющего средства Solid Clean по 1 кг.)
- Система предотвращения образования накипи CALOUT (в комплекте 1 банка средства против накипи Solid Cal весом 1 кг.)
- Соединение по сети Wi-Fi
- Датчик с многоточечным сердечником (Ø 3 мм)
- Устройство промывки, совмещенное с наматывателем
- 2 решетки 1/1 GN из нержавеющей стали

ОПЦИИ – ЗАПРАШИВАЮТСЯ ПРИ ЗАКАЗЕ

- Автоматическое открытие дверей: исключено наличие ручки (не поставляется с обратной дверью)
- Обратная дверь
- Подготовка для крепления вытяжного колпака
- Приставка для оптимизации энергопотребления
- Приставка для съемной конструкции + вставная рамка
- Приставка для съемной конструкции для кондитерских 600 x 400 + вставная рамка
- Приставка для держателя противней для кондитерских 600 x 400
- SMOKEGRILL 3 в 1 – Система для приготовления барбекю/копчение/ароматизация
- Приставка для соединения по сети Ethernet

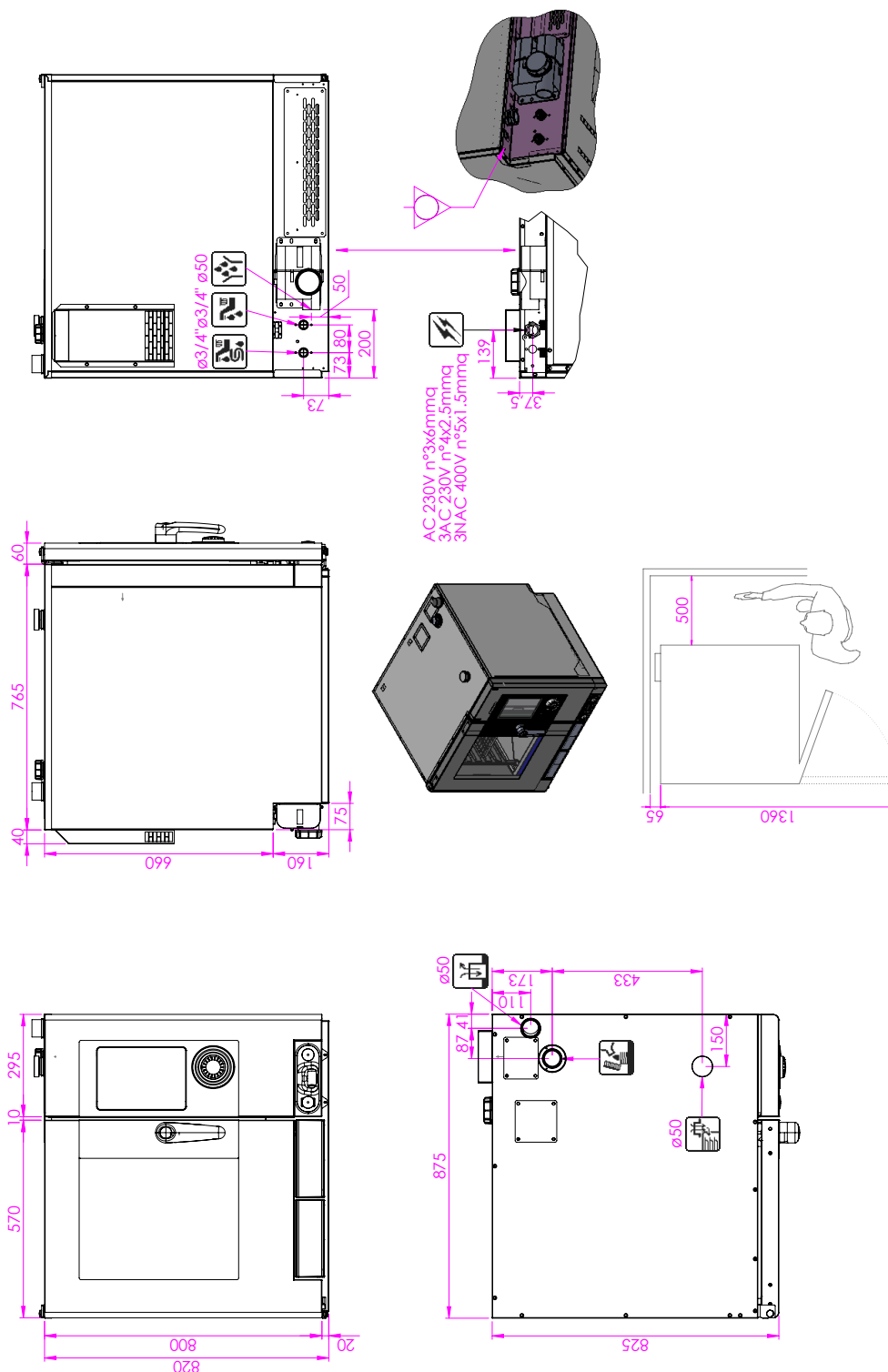
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

- Датчик с ИГОЛЬЧАТЫМ сердечником (Ø 1 мм)
- Система с несколькими датчиками – 2 датчика с многоточечным сердечником (Ø 3 мм)
- Система с несколькими датчиками – 2 датчика с игольчатым сердечником (Ø 1 мм)
- Жировой фильтр
- USB накопитель для обновления ПО и скачивания/закачивания программ приготовления, а также данные НАССР
- Комплект ножек с фланцами (h - 150 мм)
- Комплект колес
- Жаропрочный кожух из нержавеющей стали для боковой правой панели (необходим, когда печь находится рядом с другими источниками тепла)
- Подпятник из нержавеющей стали
- Подпятник из нержавеющей стали для вставки шкафа шоковой заморозки
- Держатель противней
- Опорный стол из нержавеющей стали
- Нейтральный шкаф с дверками и держателем противней
- Нейтральный шкаф с дверкой
- Шкаф для выдержки и медленного приготовления
- Комплект ножек для опор, для морского использования
- Комплект колес, 2 из которых с тормозом
- Тележка для извлечения каркасов с каплесборником
- Каркас съемного держателя противней (используется со вставной рамкой)
- Рамка для вставки каркасов съемных держателей противней и держателей тарелок
- Исполнение для кондитерских - Каркас съемного держателя противней 600 x 400 (используется со вставной рамкой)
- Исполнение для кондитерских – Две перегородки 600 x 400
- Каркас съемного держателя тарелок (используется со вставной рамкой)
- Термопокрытие для съемного каркаса
- Вытяжной кожух с воздушным конденсатором (используется только на подготовленных печах)

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Вместимость рабочей камеры	GN	7 x 1/1	Электрическая мощность	kW	10,5
Расст. между направл.	mm	70	Номинальная газовая мощность	kW / kcal	- / -
Количество блюд		50 / 120	Мощность нагрева камеры	kW / kcal	10 / -
Габаритные размеры	mm	875 x 825 x 820 h	Мощность нагрева паром	kW / kcal	7,5 / -
Размеры с упаковкой	mm	950 x 990 x 1000 h	Мощность вентилятора	kW	0,37
Вес - Нетто / Брутто	kg	139 / 157	Напряжение	V - 50 Hz	3N AC 400

Специальные частота и напряжение по запросу



CE IPX 5

Вход для электрического
кабеля питания



Крышка для декальцинации бойлера



Забор воздуха



Выход для жидкости



Вход газа и тип резьбы



Клапан выхода пара и безопасность
давления камеры



Вход для обычной воды



Выход для конденсата



Вытяжная труба



Клапан выхода пара камеры



Вход для умягченной воды



05.02.2014



NAEB101



10 x 1/1 GN

Позиция



LCD 10" Touch Screen

One Touch

Благодаря эксклюзивным и многократно протестированным параметрам и времени приготовления вам достаточно всего лишь одного касания, чтобы начать совершенно автоматический и идеальный процесс приготовления нужного вам блюда. Каждая автоматическая программа была предварительно протестирована группой из наших высококвалифицированных специалистов.



МНОГОУРОВНЕВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ



JUST IN TIME



ECOVAPOR



TURBOVAPOR



ECOSPEED



AUTOCLIMA



GREEN FINE TUNING
(только газовые модели)



FAST-DRY

SMOKEGRILL



КОПЧЕНИЕ



АРОМАТИЗАЦИЯ

Автоматическая система мойки SCS (Solid Clean System)



SOLID CLEAN



SOLID CAL

(только модели с бойлером)



РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- ICS (Interactive Cooking System) автоматическая система приготовления с Итальянскими, Французскими, Международными, Испанскими, Русскими, Азиатскими и Немецкими рецептами, с их историей, ингредиентами, процессом приготовления, автоматической программой и презентацией блюда.
- Ручное приготовление в 3-х различных режимах: Конвекция от 30°C до 300°C, Пар от 30°C до 130°C, Смешанный режим Конвекция + Пар от 30°C до 300°C
- Режим программирования – Возможность программировать и запоминать рецепты приготовления в автоматической последовательности (до 15 циклов приготовления), задавая каждому рецепту свое название, сохраняя информацию по его изготовлению и фото.

ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ

- Дисплей, настраиваемый в зависимости от потребностей оператора и выводящий на первый план самые часто используемые рецепты
- LAINOX Cloud система связи посредством wi fi для сохранения персональных настроек, обновления программного обеспечения, архивации данных HACCP и загрузки новых рецептов
- Быстрое начало автоматических программ приготовления (ICS) "one touch"
- Организация папок с рецептами с функцией просмотра и возможностью задавать каждой папке свое название
- Интеллектуальное распознавание рецептов в папке многоуровневого приготовления
- Цветной 10-ти дюймовый (LCD – TFT) дисплей высокого разрешения с функцией "Touch Screen"
- Уникальный переключатель SCROLLER PLUS с функциями Крути и Нажимай для подтверждения выбора

- Автоматическое открывание двери путем нажатия на кнопку "Open" (опционально)
- Отображение в режиме реального времени графика HACCP при приготовлении ICS

ОЧИЩЕНИЕ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Автодиагностика всех параметров перед началом функционирования с визуальным и звуковым сигналом при обнаружении каких-либо неисправностей.
- Автоматическая система мойки SCS (Solid Clean System) с интегрированной емкостью для моющего средства и автоматической системой дозирования. Моющее средство SOLID CLEAN в упаковке весом 1кг. Используется для генерации жидкого средства.
- Система против накипи CALOUT в стандартной комплектации препятствует образованию накипи в бойлере. Интегрированная емкость и автоматическая система дозирования. Средство против накипи SOLID CAL в упаковке 1кг. Используется для генерации жидкого средства.
- Ручная система мойки с ручным душем

СИСТЕМЫ КОНТРОЛЯ

- Автореверс вентилятора (автоматическое изменение направления вращения вентилятора) для безупречной равномерности приготовления
- Параллельный контроль температуры в рабочей камере и в сердце продукта, система DELTA T
- Автоматически регулируемая конденсация паров
- Легкий доступ к программируемым параметрам для того, чтобы персонализировать пароконвектомат через пользовательское меню
- Функция отложенного старта
- Возможность выбрать любую из 6-ти предложенных скоростей вентилятора; первые 3 скорости автоматически активируют уменьшение мощности нагрева пароконвектомата
- для готовки необычных блюд возможно использовать функцию прерывистой вентиляции
- Контроль температуры в сердце продукта с помощью многоточечного температурного щупа с 4 точками контроля
- Внешнее подключение температурного щупа с возможностью быстрого подключения щупа-иглы для приготовления в вакуумной упаковке или для продуктов маленького размера
- Возможность подключения USB для скачивания данных HACCP, обновления программного обеспечения и скачивания / загрузки программ приготовления
- Возможность устанавливать систему энерго оптимизации SN (опционально)
- Программа SERVICE для: настройки функций электронной платы и отображения температурных датчиков
- Счетчики часов работы всех основных систем оборудования для программного сервисного обслуживания
- ECOSPEED - В зависимости от количества и типа продуктов пароконвектомат оптимизирует и контролирует подачу энергии, всегда поддерживая правильную температуру приготовления и избегая ее колебаний (-10% энергии / -30% воды / - 5% потери веса *)
- ECOVAPOR - С этой системой становится возможным значительно снизить потребление энергии и воды благодаря автоматическому контролю насыщения паром рабочей камеры (- 10% энергии / - 30% воды / - 10% di пара *)
- TURBOVAPOR - С системой TurboVapor автоматически производится идеальное количество пара, чтобы иметь возможность готовить такие "трудные" продукты, как яичная паста, спаржа или репа и свекла, у которых очень волокнистая структура

КОНСТРУКТИВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

- Защита от воды IPX5
- Абсолютно 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
- Дверь открывается поворотом ручки как вправо, так и влево
- Регулируемые петли двери для идеальной герметичности
- Открывающаяся защитная решетка вентилятора для очистки секции вентилятора

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ НАГРЕВАТЕЛЬ

- Нагрев варочной камеры с помощью электронагревателей с корпусом из нержавеющей стали INCOLOY 800

ПАРОГЕНЕРАТОР

- Бойлер из нержавеющей стали AISI 304 с высокой степенью термоизоляции
- Нагрев бойлера с помощью электронагревателей с корпусом из нержавеющей стали INCOLOY 800
- Предварительный автоматический нагрев воды в бойлере
- Ежедневное автоматическое опорожнение бойлера при температуре воды ниже 60°C
- Автоматическая сигнализация для удаления накипи в бойлере
- Программа для управляемого удаления накипи в бойлере
- Серийная система предотвращения образования и накопления накипи в бойлере CALOUT

ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЕ УСТРОЙСТВА

- Предохранительный термостат варочной камеры
- Предохранительное устройство для контроля превышения и падения давления в варочной камере
- Предохранительное термореле двигателя
- Магнитный микровыключатель двери
- Сигнализация отсутствия воды
- Сигнализация неисправностей и самодиагностика с индикацией
- Система охлаждения компонентов с индикацией контроля перегрева
- Предохранительный термостат бойлера
- Автоматический контроль уровня воды в бойлере
- Датчик контроля опорожнения бойлера

СЕРИЙНОЕ ОСНАЩЕНИЕ

- Система автоматической промывки SCS, Solid Clean System (в комплекте 2 банки моющего средства Solid Clean по 1 кг.)
- Система предотвращения образования накипи CALOUT (в комплекте 1 банка средства против накипи Solid Cal весом 1 кг.)
- Соединение по сети Wi-Fi
- Датчик с многоточечным сердечником (Ø 3 мм)
- Устройство промывки, совмещенное с наматывателем
- 2 решетки 1/1 GN из нержавеющей стали

NAEB101

ОПЦИИ – ЗАПРАШИВАЮТСЯ ПРИ ЗАКАЗЕ

- Автоматическое открытие дверей: исключено наличие ручки (не поставляется с обратной дверью)
- Обратная дверь
- Подготовка для крепления вытяжного колпака
- Приставка для оптимизации энергопотребления
- Приставка для съемной конструкции + вставная рамка
- Приставка для съемной конструкции для кондитерских 600 x 400 + вставная рамка
- Приставка для держателя противней для кондитерских 600 x 400
- SMOKEGRILL 3 в 1 – Система для приготовления барбекю/копчение/ароматизация
- Приставка для соединения по сети Ethernet

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

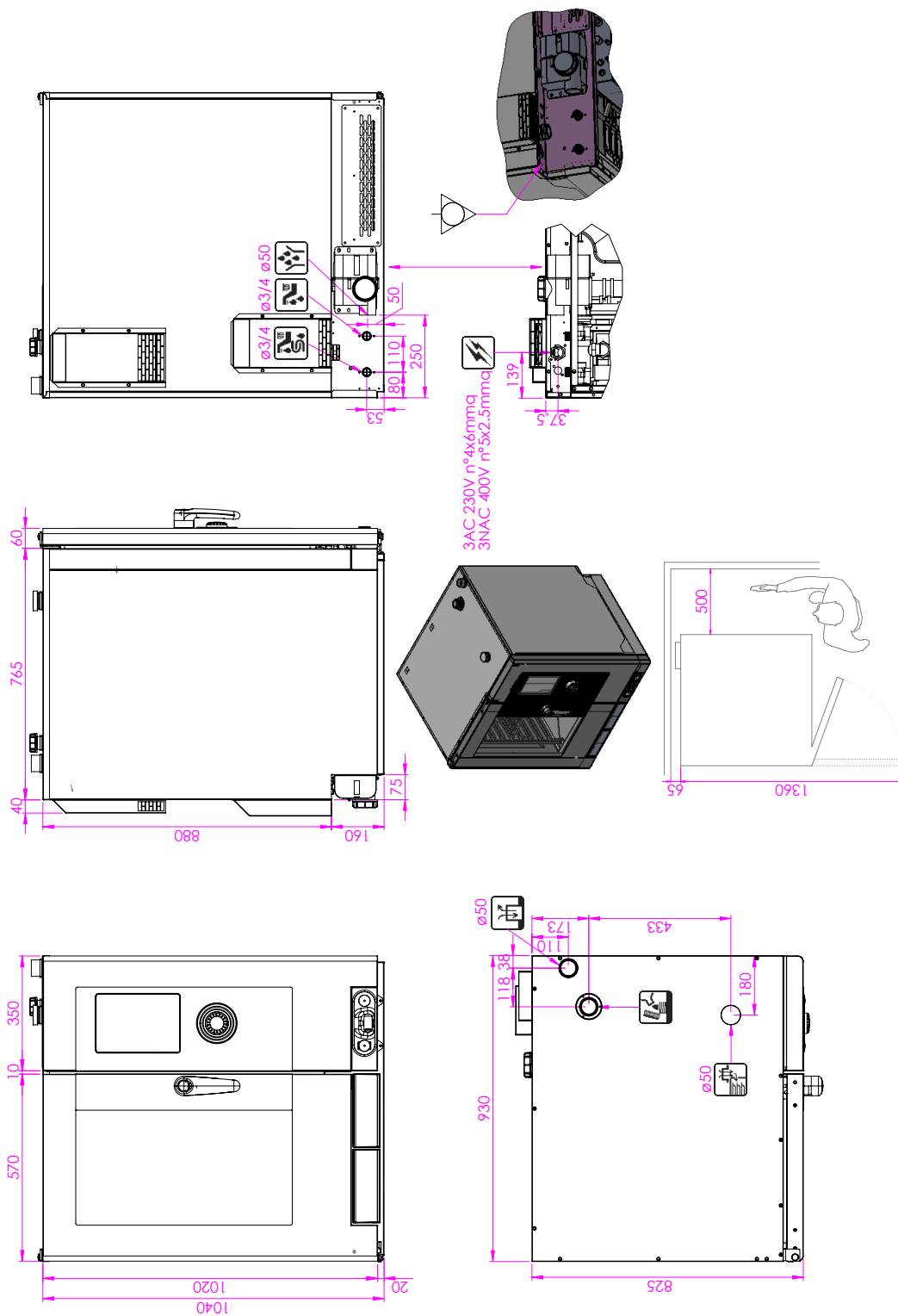
- Датчик с ИГОЛЬЧАТЫМ сердечником (Ø 1 мм)
- Система с несколькими датчиками – 2 датчика с многоточечным сердечником (Ø 3 мм)
- Система с несколькими датчиками – 2 датчика с игольчатым сердечником (Ø 1 мм)
- Жировой фильтр
- USB накопитель для обновления ПО и скачивания/закачивания программ приготовления, а также данные НАССР
- Комплект ножек с фланцами (h - 150 мм)
- Комплект колес
- Жаропрочный кожух из нержавеющей стали для боковой правой панели (необходим, когда печь находится рядом с другими источниками тепла)
- Подпятник из нержавеющей стали
- Подпятник из нержавеющей стали для вставки шкафа шоковой заморозки
- Держатель противней
- Опорный стол из нержавеющей стали
- Нейтральный шкаф с дверками и держателем противней
- Нейтральный шкаф с дверкой
- Шкаф для выдержки и медленного приготовления
- Комплект ножек для опор, для морского использования
- Комплект колес, 2 из которых с тормозом
- Тележка для извлечения каркасов с каплесборником
- Каркас съемного держателя противней (используется со вставной рамкой)
- Рамка для вставки каркасов съемных держателей противней и держателей тарелок
- Исполнение для кондитерских - Каркас съемного держателя противней 600 x 400 (используется со вставной рамкой)
- Исполнение для кондитерских – Две перегородки 600 x 400
- Каркас съемного держателя тарелок (используется со вставной рамкой)
- Термопокрытие для съемного каркаса
- Вытяжной кожух с воздушным конденсатором (используется только на подготовленных печах)

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Вместимость рабочей камеры	GN	10 x 1/1	Электрическая мощность	kW	16
Расст. между направл.	mm	70	Номинальная газовая мощность	kW / kcal	- / -
Количество блюд		80 / 150	Мощность нагрева камеры	kW / kcal	15 / -
Габаритные размеры	mm	930 x 825 x 1040 h	Мощность нагрева паром	kW / kcal	15 / -
Размеры с упаковкой	mm	1040 x 980 x 1250 h	Мощность вентилятора	kW	1
Вес - Нетто / Брутто	kg	174 / 197	Напряжение	V - 50 Hz	3N AC 400

Специальные частота и напряжение по запросу

NAEB101



CE IPX 5

Вход для электрического
кабеля питания



Крышка для декальцинации бойлера



Забор воздуха



Выход для жидкости



Вход газа и тип резьбы



Клапан выхода пара и безопасность
давления камеры



Вход для обычной воды



Выход для конденсата



Вытяжная труба



Клапан выхода пара камеры



Вход для умягченной воды



NAEB072



7 x 2/1 GN - 14 x 1/1 GN

Позиция



LCD 10" Touch Screen

One Touch

Благодаря эксклюзивным и многократно протестированным параметрам и времени приготовления вам достаточно всего лишь одного касания, чтобы начать совершенно автоматический и идеальный процесс приготовления нужного вам блюда. Каждая автоматическая программа была предварительно протестирована группой из наших высококвалифицированных специалистов.



МНОГОУРОВНЕВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ



JUST IN TIME



ECOVAPOR



TURBOVAPOR



ECOSPEED



AUTOCLIMA



GREEN FINE TUNING
(только газовые модели)



FAST-DRY

SMOKEGRILL



КОПЧЕНИЕ



АРОМАТИЗАЦИЯ

Автоматическая система мойки SCS (Solid Clean System)



SOLID CLEAN



SOLID CAL

(только модели с бойлером)



2/1 GN 650 530

РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- ICS (Interactive Cooking System) автоматическая система приготовления с Итальянскими, Французскими, Международными, Испанскими, Русскими, Азиатскими и Немецкими рецептами, с их историей, ингредиентами, процессом приготовления, автоматической программой и презентацией блюда.
- Ручное приготовление в 3-х различных режимах: Конвекция от 30°C до 300°C, Пар от 30°C до 130°C, Смешанный режим Конвекция + Пар от 30°C до 300°C
- Режим программирования – Возможность программировать и запоминать рецепты приготовления в автоматической последовательности (до 15 циклов приготовления), задавая каждому рецепту свое название, сохраняя информацию по его изготовлению и фото.

ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ

- Дисплей, настраиваемый в зависимости от потребностей оператора и выводящий на первый план самые часто используемые рецепты
- LAINOX Cloud система связи посредством wi fi для сохранения персональных настроек, обновления программного обеспечения, архивации данных HACCP и загрузки новых рецептов
- Быстрое начало автоматических программ приготовления (ICS) "one touch"
- Организация папок с рецептами с функцией просмотра и возможностью задавать каждой папке свое название
- Интеллектуальное распознавание рецептов в папке многоуровневого приготовления
- Цветной 10-ти дюймовый (LCD – TFT) дисплей высокого разрешения с функцией "Touch Screen"
- Уникальный переключатель SCROLLER PLUS с функциями Крути и Нажимай для подтверждения выбора

- Автоматическое открывание двери путем нажатия на кнопку "Open" (опционально)
- Отображение в режиме реального времени графика HACCP при приготовлении ICS

ОЧИЩЕНИЕ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Автодиагностика всех параметров перед началом функционирования с визуальным и звуковым сигналом при обнаружении каких-либо неисправностей.
- Автоматическая система мойки SCS (Solid Clean System) с интегрированной емкостью для моющего средства и автоматической системой дозирования. Моющее средство SOLID CLEAN в упаковке весом 1кг. Используется для генерации жидкого средства.
- Система против накипи CALOUT в стандартной комплектации препятствует образованию накипи в бойлере. Интегрированная емкость и автоматическая система дозирования. Средство против накипи SOLID CAL в упаковке 1кг. Используется для генерации жидкого средства.
- Ручная система мойки с ручным душем

СИСТЕМЫ КОНТРОЛЯ

- Автореверс вентилятора (автоматическое изменение направления вращения вентилятора) для безупречной равномерности приготовления
- Параллельный контроль температуры в рабочей камере и в сердце продукта, система DELTA T
- Автоматически регулируемая конденсация паров
- Легкий доступ к программируемым параметрам для того, чтобы персонализировать пароконвектомат через пользовательское меню
- Функция отложенного старта
- Возможность выбрать любую из 6-ти предложенных скоростей вентилятора; первые 3 скорости автоматически активируют уменьшение мощности нагрева пароконвектомата
- для готовки необычных блюд возможно использовать функцию прерывистой вентиляции
- Контроль температуры в сердце продукта с помощью многоточечного температурного щупа с 4 точками контроля
- Внешнее подключение температурного щупа с возможностью быстрого подключения щупа-иглы для приготовления в вакуумной упаковке или для продуктов маленького размера
- Возможность подключения USB для скачивания данных HACCP, обновления программного обеспечения и скачивания / загрузки программ приготовления
- Возможность устанавливать систему энерго оптимизации SN (опционально)
- Программа SERVICE для: настройки функций электронной платы и отображения температурных датчиков
- Счетчики часов работы всех основных систем оборудования для программного сервисного обслуживания
- ECOSPEED - В зависимости от количества и типа продуктов пароконвектомат оптимизирует и контролирует подачу энергии, всегда поддерживая правильную температуру приготовления и избегая ее колебаний (-10% энергии / -30% воды / - 5% потери веса *)
- ECOVAPOR - С этой системой становится возможным значительно снизить потребление энергии и воды благодаря автоматическому контролю насыщения паром рабочей камеры (- 10% энергии / - 30% воды / - 10% di пара *)
- TURBOVAPOR - С системой TurboVapor автоматически производится идеальное количество пара, чтобы иметь возможность готовить такие "трудные" продукты, как яичная паста, спаржа или репа и свекла, у которых очень волокнистая структура

КОНСТРУКТИВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

- Защита от воды IPX5
- Абсолютно 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
- Дверь открывается поворотом ручки как вправо, так и влево
- Регулируемые петли двери для идеальной герметичности
- Открывающаяся защитная решетка вентилятора для очистки секции вентилятора

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ НАГРЕВАТЕЛЬ

- Нагрев варочной камеры с помощью электронагревателей с корпусом из нержавеющей стали INCOLOY 800

ПАРОГЕНЕРАТОР

- Бойлер из нержавеющей стали AISI 304 с высокой степенью термоизоляции
- Нагрев бойлера с помощью электронагревателей с корпусом из нержавеющей стали INCOLOY 800
- Предварительный автоматический нагрев воды в бойлере
- Ежедневное автоматическое опорожнение бойлера при температуре воды ниже 60°C
- Автоматическая сигнализация для удаления накипи в бойлере
- Программа для управляемого удаления накипи в бойлере
- Серийная система предотвращения образования и накопления накипи в бойлере CALOUT

ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЕ УСТРОЙСТВА

- Предохранительный термостат варочной камеры
- Предохранительное устройство для контроля превышения и падения давления в варочной камере
- Предохранительное термореле двигателя
- Магнитный микровыключатель двери
- Сигнализация отсутствия воды
- Сигнализация неисправностей и самодиагностика с индикацией
- Система охлаждения компонентов с индикацией контроля перегрева
- Предохранительный термостат бойлера
- Автоматический контроль уровня воды в бойлере
- Датчик контроля опорожнения бойлера

СЕРИЙНОЕ ОСНАЩЕНИЕ

- Система автоматической промывки SCS, Solid Clean System (в комплекте 2 банки моющего средства Solid Clean по 1 кг.)
- Система предотвращения образования накипи CALOUT (в комплекте 1 банка средства против накипи Solid Cal весом 1 кг.)
- Соединение по сети Wi-Fi
- Датчик с многоточечным сердечником (Ø 3 мм)
- Устройство промывки, совмещенное с наматывателем
- 2 решетки 2/1 GN из нержавеющей стали

ОПЦИИ – ЗАПРАШИВАЮТСЯ ПРИ ЗАКАЗЕ

- Автоматическое открытие дверей: исключено наличие ручки (не поставляется с обратной дверью)
- Обратная дверь
- Подготовка для крепления вытяжного колпака
- Приставка для оптимизации энергопотребления
- Приставка для съемной конструкции + вставная рамка
- SMOKEGRILL 3 в 1 – Система для приготовления барбекю/копчение/ароматизация
- Приставка для соединения по сети Ethernet

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

- Датчик с ИГОЛЬЧАТЫМ сердечником (Ø 1 мм)
- Система с несколькими датчиками – 2 датчика с многоточечным сердечником (Ø 3 мм)
- Система с несколькими датчиками – 2 датчика с игольчатым сердечником (Ø 1 мм)
- Жировой фильтр
- USB накопитель для обновления ПО и скачивания/закачивания программ приготовления, а также данные НАССР
- Комплект ножек с фланцами (h - 150 мм)
- Комплект колес
- Жаропрочный кожух из нержавеющей стали для боковой правой панели (необходим, когда печь находится рядом с другими источниками тепла)
- Подпятник из нержавеющей стали
- Подпятник из нержавеющей стали для вставки шкафа шоковой заморозки
- Держатель противней
- Опорный стол из нержавеющей стали
- Нейтральный шкаф с дверками и держателем противней
- Нейтральный шкаф с дверкой
- Шкаф для выдержки и медленного приготовления
- Комплект ножек для опор, для морского использования
- Комплект колес, 2 из которых с тормозом
- Тележка для извлечения каркасов с каплесборником
- Каркас съемного держателя противней (используется со вставной рамкой)
- Рамка для вставки каркасов съемных держателей противней и держателей тарелок
- Каркас съемного держателя тарелок (используется со вставной рамкой)
- Термопокрытие для съемного каркаса
- Вытяжной кожух с воздушным конденсатором (используется только на подготовленных печах)

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Вместимость рабочей камеры	GN	7 x 2/1 14 x 1/1	Электрическая мощность	kW	19
Расст. между направл.	mm	70	Номинальная газовая мощность	kW / kcal	- / -
Количество блюд		70 / 180	Мощность нагрева камеры	kW / kcal	18 / -
Габаритные размеры	mm	1170 x 895 x 820 h	Мощность нагрева паром	kW / kcal	15 / -
Размеры с упаковкой	mm	1220 x 1040 x 1100 h	Мощность вентилятора	kW	0,55
Вес - Нетто / Брутто	kg	180 / 205	Напряжение	V - 50 Hz	3N AC 400

Специальные частота и напряжение по запросу

NAEB102



10 x 2/1 GN - 20 x 1/1 GN

Позиция



LCD 10" Touch Screen

One Touch

Благодаря эксклюзивным и многократно протестированным параметрам и времени приготовления вам достаточно всего лишь одного касания, чтобы начать совершенно автоматический и идеальный процесс приготовления нужного вам блюда. Каждая автоматическая программа была предварительно протестирована группой из наших высококвалифицированных специалистов.



МНОГОУРОВНЕВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ



JUST IN TIME



ECOVAPOR



TURBOVAPOR



ECOSPEED



AUTOCLIMA



GREEN FINE TUNING
(только газовые модели)



FAST-DRY

SMOKEGRILL



КОПЧЕНИЕ



АРОМАТИЗАЦИЯ

Автоматическая система мойки SCS (Solid Clean System)



SOLID CLEAN



SOLID CAL

(только модели с бойлером)



2/1 GN 650 530

РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- ICS (Interactive Cooking System) автоматическая система приготовления с Итальянскими, Французскими, Международными, Испанскими, Русскими, Азиатскими и Немецкими рецептами, с их историей, ингредиентами, процессом приготовления, автоматической программой и презентацией блюда.
- Ручное приготовление в 3-х различных режимах: Конвекция от 30°C до 300°C, Пар от 30°C до 130°C, Смешанный режим Конвекция + Пар от 30°C до 300°C
- Режим программирования – Возможность программировать и запоминать рецепты приготовления в автоматической последовательности (до 15 циклов приготовления), задавая каждому рецепту свое название, сохраняя информацию по его изготовлению и фото.

ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ

- Дисплей, настраиваемый в зависимости от потребностей оператора и выводящий на первый план самые часто используемые рецепты
- LAINOX Cloud система связи посредством wi fi для сохранения персональных настроек, обновления программного обеспечения, архивации данных HACCP и загрузки новых рецептов
- Быстрое начало автоматических программ приготовления (ICS) "one touch"
- Организация папок с рецептами с функцией просмотра и возможностью задавать каждой папке свое название
- Интеллектуальное распознавание рецептов в папке многоуровневого приготовления
- Цветной 10-ти дюймовый (LCD – TFT) дисплей высокого разрешения с функцией "Touch Screen"
- Уникальный переключатель SCROLLER PLUS с функциями Крути и Нажимай для подтверждения выбора

- Автоматическое открывание двери путем нажатия на кнопку "Open" (опционально)
- Отображение в режиме реального времени графика HACCP при приготовлении ICS

ОЧИЩЕНИЕ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Автодиагностика всех параметров перед началом функционирования с визуальным и звуковым сигналом при обнаружении каких-либо неисправностей.
- Автоматическая система мойки SCS (Solid Clean System) с интегрированной емкостью для моющего средства и автоматической системой дозирования. Моющее средство SOLID CLEAN в упаковке весом 1кг. Используется для генерации жидкого средства.
- Система против накипи CALOUT в стандартной комплектации препятствует образованию накипи в бойлере. Интегрированная емкость и автоматическая система дозирования. Средство против накипи SOLID CAL в упаковке 1кг. Используется для генерации жидкого средства.
- Ручная система мойки с ручным душем

СИСТЕМЫ КОНТРОЛЯ

- Автореверс вентилятора (автоматическое изменение направления вращения вентилятора) для безупречной равномерности приготовления
- Параллельный контроль температуры в рабочей камере и в сердце продукта, система DELTA T
- Автоматически регулируемая конденсация паров
- Легкий доступ к программируемым параметрам для того, чтобы персонализировать пароконвектомат через пользовательское меню
- Функция отложенного старта
- Возможность выбрать любую из 6-ти предложенных скоростей вентилятора; первые 3 скорости автоматически активируют уменьшение мощности нагрева пароконвектомата
- для готовки необычных блюд возможно использовать функцию прерывистой вентиляции
- Контроль температуры в сердце продукта с помощью многоточечного температурного щупа с 4 точками контроля
- Внешнее подключение температурного щупа с возможностью быстрого подключения щупа-иглы для приготовления в вакуумной упаковке или для продуктов маленького размера
- Возможность подключения USB для скачивания данных HACCP, обновления программного обеспечения и скачивания / загрузки программ приготовления
- Возможность устанавливать систему энерго оптимизации SN (опционально)
- Программа SERVICE для: настройки функций электронной платы и отображения температурных датчиков
- Счетчики часов работы всех основных систем оборудования для программного сервисного обслуживания
- ECOSPEED - В зависимости от количества и типа продуктов пароконвектомат оптимизирует и контролирует подачу энергии, всегда поддерживая правильную температуру приготовления и избегая ее колебаний (-10% энергии / -30% воды / - 5% потери веса *)
- ECOVAPOR - С этой системой становится возможным значительно снизить потребление энергии и воды благодаря автоматическому контролю насыщения паром рабочей камеры (- 10% энергии / - 30% воды / - 10% di пара *)
- TURBOVAPOR - С системой TurboVapor автоматически производится идеальное количество пара, чтобы иметь возможность готовить такие "трудные" продукты, как яичная паста, спаржа или репа и свекла, у которых очень волокнистая структура

КОНСТРУКТИВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

- Защита от воды IPX5
- Абсолютно 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
- Дверь открывается поворотом ручки как вправо, так и влево
- Регулируемые петли двери для идеальной герметичности
- Открывающаяся защитная решетка вентилятора для очистки секции вентилятора

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ НАГРЕВАТЕЛЬ

- Нагрев варочной камеры с помощью электронагревателей с корпусом из нержавеющей стали INCOLOY 800

ПАРОГЕНЕРАТОР

- Бойлер из нержавеющей стали AISI 304 с высокой степенью термоизоляции
- Нагрев бойлера с помощью электронагревателей с корпусом из нержавеющей стали INCOLOY 800
- Предварительный автоматический нагрев воды в бойлере
- Ежедневное автоматическое опорожнение бойлера при температуре воды ниже 60°C
- Автоматическая сигнализация для удаления накипи в бойлере
- Программа для управляемого удаления накипи в бойлере
- Серийная система предотвращения образования и накопления накипи в бойлере CALOUT

ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЕ УСТРОЙСТВА

- Предохранительный термостат варочной камеры
- Предохранительное устройство для контроля превышения и падения давления в варочной камере
- Предохранительное термореле двигателя
- Магнитный микровыключатель двери
- Сигнализация отсутствия воды
- Сигнализация неисправностей и самодиагностика с индикацией
- Система охлаждения компонентов с индикацией контроля перегрева
- Предохранительный термостат бойлера
- Автоматический контроль уровня воды в бойлере
- Датчик контроля опорожнения бойлера

СЕРИЙНОЕ ОСНАЩЕНИЕ

- Система автоматической промывки SCS, Solid Clean System (в комплекте 2 банки моющего средства Solid Clean по 1 кг.)
- Система предотвращения образования накипи CALOUT (в комплекте 1 банка средства против накипи Solid Cal весом 1 кг.)
- Соединение по сети Wi-Fi
- Датчик с многоточечным сердечником (Ø 3 мм)
- Устройство промывки, совмещенное с наматывателем
- 2 решетки 2/1 GN из нержавеющей стали

NAEB102

ОПЦИИ – ЗАПРАШИВАЮТСЯ ПРИ ЗАКАЗЕ

- Автоматическое открытие дверей: исключено наличие ручки (не поставляется с обратной дверью)
- Обратная дверь
- Подготовка для крепления вытяжного колпака
- Приставка для оптимизации энергопотребления
- Приставка для съемной конструкции + вставная рамка
- SMOKEGRILL 3 в 1 – Система для приготовления барбекю/копчение/ароматизация
- Приставка для соединения по сети Ethernet

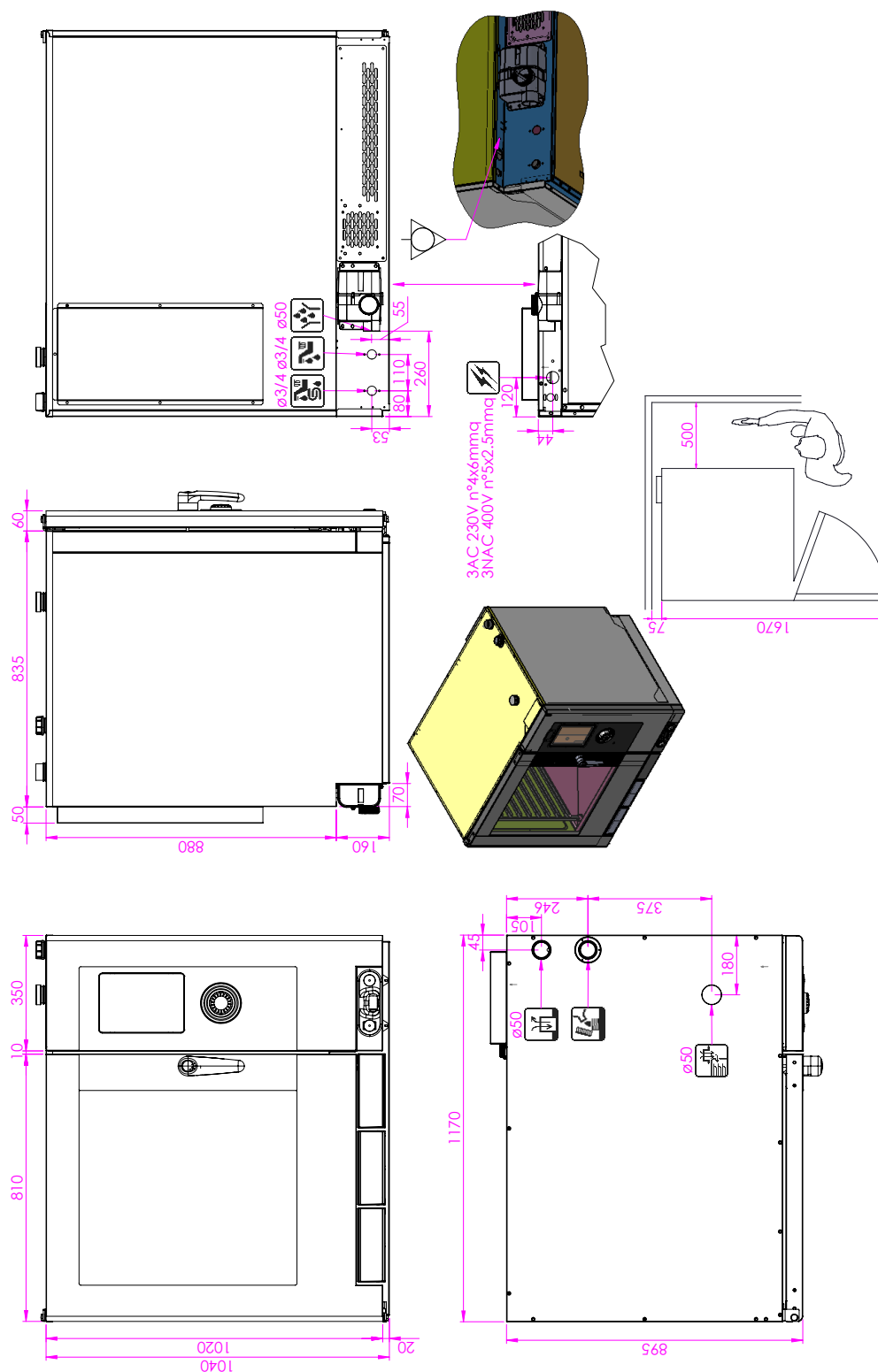
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

- Датчик с ИГОЛЬЧАТЫМ сердечником (Ø 1 мм)
- Система с несколькими датчиками – 2 датчика с многоточечным сердечником (Ø 3 мм)
- Система с несколькими датчиками – 2 датчика с игольчатым сердечником (Ø 1 мм)
- Жировой фильтр
- USB накопитель для обновления ПО и скачивания/закачивания программ приготовления, а также данные НАССР
- Комплект ножек с фланцами (h - 150 мм)
- Комплект колес
- Жаропрочный кожух из нержавеющей стали для боковой правой панели (необходим, когда печь находится рядом с другими источниками тепла)
- Подпятник из нержавеющей стали
- Подпятник из нержавеющей стали для вставки шкафа шоковой заморозки
- Держатель противней
- Опорный стол из нержавеющей стали
- Нейтральный шкаф с дверками и держателем противней
- Нейтральный шкаф с дверкой
- Шкаф для выдержки и медленного приготовления
- Комплект ножек для опор, для морского использования
- Комплект колес, 2 из которых с тормозом
- Тележка для извлечения каркасов с каплесборником
- Каркас съемного держателя противней (используется со вставной рамкой)
- Рамка для вставки каркасов съемных держателей противней и держателей тарелок
- Каркас съемного держателя тарелок (используется со вставной рамкой)
- Термопокрытие для съемного каркаса
- Вытяжной кожух с воздушным конденсатором (используется только на подготовленных печах)

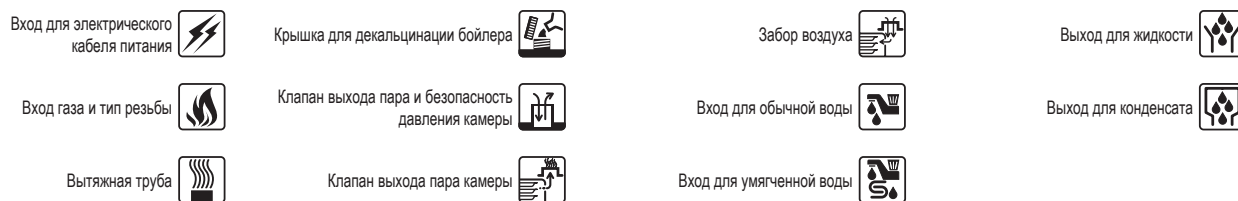
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Вместимость рабочей камеры	GN	10 x 2/1 20 x 1/1	Электрическая мощность	kW	31
Расст. между направл.	mm	70	Номинальная газовая мощность	kW / kcal	- / -
Количество блюд		150 / 300	Мощность нагрева камеры	kW / kcal	30 / -
Габаритные размеры	mm	1170 x 895 x 1040 h	Мощность нагрева паром	kW / kcal	30 / -
Размеры с упаковкой	mm	1220 x 1040 x 1250 h	Мощность вентилятора	kW	1
Вес - Нетто / Брутто	kg	240 / 265	Напряжение	V - 50 Hz	3N AC 400

Специальные частота и напряжение по запросу



CE IPX 5



05.02.2014



NAEB201



20 x 1/1 GN

Позиция



LCD 10" Touch Screen

One Touch

Благодаря эксклюзивным и многократно протестированным параметрам и времени приготовления вам достаточно всего лишь одного касания, чтобы начать совершенно автоматический и идеальный процесс приготовления нужного вам блюда. Каждая автоматическая программа была предварительно протестирована группой из наших высококвалифицированных специалистов.



МНОГОУРОВНЕВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ



JUST IN TIME



ECOVAPOR



TURBOVAPOR



ECOSPEED



AUTOCLIMA



GREEN FINE TUNING
(только газовые модели)



FAST-DRY

SMOKEGRILL



КОПЧЕНИЕ



АРОМАТИЗАЦИЯ



РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- ICS (Interactive Cooking System) автоматическая система приготовления с Итальянскими, Французскими, Международными, Испанскими, Русскими, Азиатскими и Немецкими рецептами, с их историей, ингредиентами, процессом приготовления, автоматической программой и презентацией блюда.
- Ручное приготовление в 3-х различных режимах: Конвекция от 30°C до 300°C, Пар от 30°C до 130°C, Смешанный режим Конвекция + Пар от 30°C до 300°C
- Режим программирования – Возможность программировать и запоминать рецепты приготовления в автоматической последовательности (до 15 циклов приготовления), задавая каждому рецепту свое название, сохраняя информацию по его изготовлению и фото.

ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ

- Дисплей, настраиваемый в зависимости от потребностей оператора и выводящий на первый план самые часто используемые рецепты
- LAINOX Cloud система связи посредством wi fi для сохранения персональных настроек, обновления программного обеспечения, архивации данных HACCP и загрузки новых рецептов
- Быстрое начало автоматических программ приготовления (ICS) "one touch"
- Организация папок с рецептами с функцией просмотра и возможностью задавать каждой папке свое название
- Интеллектуальное распознавание рецептов в папке многоуровневого приготовления
- Цветной 10-ти дюймовый (LCD – TFT) дисплей высокого разрешения с функцией "Touch Screen"
- Уникальный переключатель SCROLLER PLUS с функциями Крути и Нажимай для подтверждения выбора
- Отображение в режиме реального времени графика HACCP при приготовлении ICS

ОЧИЩЕНИЕ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Автодиагностика всех параметров перед началом функционирования с визуальным и звуковым сигналом при обнаружении каких-либо неисправностей.
- Автоматическая система мойки LM с отдельной канистрой с жидким моющим средством CombiClean.
- Система против накипи CALOUT в стандартной комплектации препятствует образованию накипи в бойлере. Отдельная канистра с жидким средством против накипи CalFree и автоматическая система дозирования.
- Ручная система мойки с ручным душем

СИСТЕМЫ КОНТРОЛЯ

- Автореверс вентилятора (автоматическое изменение направления вращения вентилятора) для безупречной равномерности приготовления
- Параллельный контроль температуры в рабочей камере и в сердце продукта, система DELTA T
- Автоматически регулируемая конденсация паров
- Легкий доступ к программируемым параметрам для того, чтобы персонализировать пароконвектомат через пользовательское меню
- Функция отложенного старта
- Возможность выбрать любую из 6-ти предложенных скоростей вентилятора; первые 3 скорости автоматически активируют уменьшение мощности нагрева пароконвектомата
- для готовки необычных блюд возможно использовать функцию прерывистой вентиляции
- Контроль температуры в сердце продукта с помощью многоточечного температурного щупа с 4 точками контроля
- Внешнее подключение температурного щупа с возможностью быстрого подключения щупа-иглы для приготовления в вакуумной упаковке или для продуктов маленького размера
- Возможность подключения USB для скачивания данных HACCP, обновления программного обеспечения и скачивания / загрузки программ приготовления
- Возможность устанавливать систему энерго оптимизации SN (опционально)
- Программа SERVICE для: настройки функций электронной платы и отображения температурных датчиков
- Счетчики часов работы всех основных систем оборудования для программного сервисного обслуживания
- ECOSPEED - В зависимости от количества и типа продуктов пароконвектомат оптимизирует и контролирует подачу энергии, всегда поддерживая правильную температуру приготовления и избегая ее колебаний (-10% энергии / -30% воды / - 5% потери веса *)
- ECOVAPOR - С этой системой становится возможным значительно снизить потребление энергии и воды благодаря автоматическому контролю насыщения паром рабочей камеры (- 10% энергии / - 30% воды / - 10% d_i пара *)
- TURBOVAPOR - С системой TurboVapor автоматически производится идеальное количество пара, чтобы иметь возможность готовить такие "трудные" продукты, как яичная паста, спаржа или репа и свекла, у которых очень волокнистая структура

КОНСТРУКТИВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

- Защита от воды IPX5
- Абсолютно 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
- Дверь с трехточечной системой закрытия
- Регулируемые петли двери для идеальной герметичности
- Открывающаяся защитная решетка вентилятора для очистки секции вентилятора

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ НАГРЕВАТЕЛЬ

- Нагрев варочной камеры с помощью электронагревателей с корпусом из нержавеющей стали INCOLOY 800

ПАРОГЕНЕРАТОР

- Бойлер из нержавеющей стали AISI 304 с высокой степенью термоизоляции
- Нагрев бойлера с помощью электронагревателей с корпусом из нержавеющей стали INCOLOY 800
- Предварительный автоматический нагрев воды в бойлере
- Ежедневное автоматическое опорожнение бойлера при температуре воды ниже 60°C
- Автоматическая сигнализация для удаления накипи в бойлере
- Программа для управляемого удаления накипи в бойлере
- Серийная система предотвращения образования и накопления накипи в бойлере CALOUT

ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЕ УСТРОЙСТВА

- Предохранительный термостат варочной камеры
- Предохранительное устройство для контроля превышения и падения давления в варочной камере
- Предохранительное термореле двигателя
- Магнитный микровыключатель двери
- Сигнализация отсутствия воды
- Сигнализация неисправностей и самодиагностика с индикацией
- Система охлаждения компонентов с индикацией контроля перегрева
- Предохранительный термостат бойлера
- Автоматический контроль уровня воды в бойлере
- Датчик контроля опорожнения бойлера

СЕРИЙНОЕ ОСНАЩЕНИЕ

- Система автоматической промывки LM (в комплекте 1 канистра моющего средства CombiClean, 10 л.)
- Система предотвращения образования накипи CALOUT (в комплекте 1 канистра средства против накипи Calfree, 10 л.)
- Соединение по сети Wi-Fi
- Датчик с многоточечным сердечником (Ø 3 мм)
- Устройство промывки, совмещенное с наматывателем
- Тележка
- 2 решетки 1/1 GN из нержавеющей стали

NAEB201

ОПЦИИ – ЗАПРАШИВАЮТСЯ ПРИ ЗАКАЗЕ

- Подготовка для крепления вытяжного колпака
- Приставка для оптимизации энергопотребления
- Приставка для тележки для кондитерских 600 x 400
- SMOKEGRILL 3 в 1 – Система для приготовления барбекю/копчение/ароматизация
- Приставка для соединения по сети Ethernet

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

- Датчик с ИГОЛЬЧАТЫМ сердечником (Ø 1 мм)
- Система с несколькими датчиками – 2 датчика с многоточечным сердечником (Ø 3 мм)
- Система с несколькими датчиками – 2 датчика с игольчатым сердечником (Ø 1 мм)
- Жировой фильтр
- USB накопитель для обновления ПО и скачивания/закачивания программ приготовления, а также данные НАССР
- Комплект ножек с фланцем, для морского использования
- Моноблочная тележка с держателем противней и каплесборником
- Исполнение для кондитерских – Моноблочная тележка с держателем противней 600 x 400
- Моноблочная тележка с держателем тарелок и каплесборником
- Термопокрытие для тележек
- Вытяжной кожух с воздушным конденсатором (используется только на подготовленных печах)
- Напольный шкаф для температурной выдержки

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Вместимость рабочей камеры	GN	20 x 1/1	Электрическая мощность	kW	31,8
Расст. между направл.	mm	63	Номинальная газовая мощность	kW / kcal	- / -
Количество блюд		150 / 300	Мощность нагрева камеры	kW / kcal	30 / -
Габаритные размеры	mm	960 x 825 x 1810 h	Мощность нагрева паром	kW / kcal	30 / -
Размеры с упаковкой	mm	1130 x 1050 x 2060 h	Мощность вентилятора	kW	1,8
Вес - Нетто / Брутто	kg	330 / 420	Напряжение	V - 50 Hz	3N AC 400

Специальные частота и напряжение по запросу



NAEB202



20 x 2/1 GN - 40 x 1/1 GN

Позиция



LCD 10" Touch Screen

One Touch

Благодаря эксклюзивным и многократно протестированным параметрам и времени приготовления вам достаточно всего лишь одного касания, чтобы начать совершенно автоматический и идеальный процесс приготовления нужного вам блюда. Каждая автоматическая программа была предварительно протестирована группой из наших высококвалифицированных специалистов.



МНОГОУРОВНЕВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ



JUST IN TIME



ECOVAPOR



TURBOVAPOR



ECOSPEED



AUTOCLIMA



GREEN FINE TUNING
(только газовые модели)



FAST-DRY

SMOKEGRILL



КОПЧЕНИЕ



АРОМАТИЗАЦИЯ



РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- ICS (Interactive Cooking System) автоматическая система приготовления с Итальянскими, Французскими, Международными, Испанскими, Русскими, Азиатскими и Немецкими рецептами, с их историей, ингредиентами, процессом приготовления, автоматической программой и презентацией блюда.
- Ручное приготовление в 3-х различных режимах: Конвекция от 30°C до 300°C, Пар от 30°C до 130°C, Смешанный режим Конвекция + Пар от 30°C до 300°C
- Режим программирования – Возможность программировать и запоминать рецепты приготовления в автоматической последовательности (до 15 циклов приготовления), задавая каждому рецепту свое название, сохраняя информацию по его изготовлению и фото.

ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ

- Дисплей, настраиваемый в зависимости от потребностей оператора и выводящий на первый план самые часто используемые рецепты
- LAINOX Cloud система связи посредством wi fi для сохранения персональных настроек, обновления программного обеспечения, архивации данных HACCP и загрузки новых рецептов
- Быстрое начало автоматических программ приготовления (ICS) "one touch"
- Организация папок с рецептами с функцией просмотра и возможностью задавать каждой папке свое название
- Интеллектуальное распознавание рецептов в папке многоуровневого приготовления
- Цветной 10-ти дюймовый (LCD – TFT) дисплей высокого разрешения с функцией "Touch Screen"
- Уникальный переключатель SCROLLER PLUS с функциями Крути и Нажимай для подтверждения выбора
- Отображение в режиме реального времени графика HACCP при приготовлении ICS

ОЧИЩЕНИЕ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Автодиагностика всех параметров перед началом функционирования с визуальным и звуковым сигналом при обнаружении каких-либо неисправностей.
- Автоматическая система мойки LM с отдельной канистрой с жидким моющим средством CombiClean.
- Система против накипи CALOUT в стандартной комплектации препятствует образованию накипи в бойлере. Отдельная канистра с жидким средством против накипи CalFree и автоматическая система дозирования.
- Ручная система мойки с ручным душем

СИСТЕМЫ КОНТРОЛЯ

- Автореверс вентилятора (автоматическое изменение направления вращения вентилятора) для безупречной равномерности приготовления
- Параллельный контроль температуры в рабочей камере и в сердце продукта, система DELTA T
- Автоматически регулируемая конденсация паров
- Легкий доступ к программируемым параметрам для того, чтобы персонализировать пароконвектомат через пользовательское меню
- Функция отложенного старта
- Возможность выбрать любую из 6-ти предложенных скоростей вентилятора; первые 3 скорости автоматически активируют уменьшение мощности нагрева пароконвектомата
- для готовки необычных блюд возможно использовать функцию прерывистой вентиляции
- Контроль температуры в сердце продукта с помощью многоточечного температурного щупа с 4 точками контроля
- Внешнее подключение температурного щупа с возможностью быстрого подключения щупа-иглы для приготовления в вакуумной упаковке или для продуктов маленького размера
- Возможность подключения USB для скачивания данных HACCP, обновления программного обеспечения и скачивания / загрузки программ приготовления
- Возможность устанавливать систему энерго оптимизации SN (опционально)
- Программа SERVICE для: настройки функций электронной платы и отображения температурных датчиков
- Счетчики часов работы всех основных систем оборудования для программного сервисного обслуживания
- ECOSPEED - В зависимости от количества и типа продуктов пароконвектомат оптимизирует и контролирует подачу энергии, всегда поддерживая правильную температуру приготовления и избегая ее колебаний (-10% энергии / -30% воды / - 5% потери веса *)
- ECOVAPOR - С этой системой становится возможным значительно снизить потребление энергии и воды благодаря автоматическому контролю насыщения паром рабочей камеры (- 10% энергии / - 30% воды / - 10% d_i пара *)
- TURBOVAPOR - С системой TurboVapor автоматически производится идеальное количество пара, чтобы иметь возможность готовить такие "трудные" продукты, как яичная паста, спаржа или репа и свекла, у которых очень волокнистая структура

КОНСТРУКТИВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

- Защита от воды IPX5
- Абсолютно 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
- Дверь с трехточечной системой закрытия
- Регулируемые петли двери для идеальной герметичности
- Открывающаяся защитная решетка вентилятора для очистки секции вентилятора

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ НАГРЕВАТЕЛЬ

- Нагрев варочной камеры с помощью электронагревателей с корпусом из нержавеющей стали INCOLOY 800

ПАРОГЕНЕРАТОР

- Бойлер из нержавеющей стали AISI 304 с высокой степенью термоизоляции
- Нагрев бойлера с помощью электронагревателей с корпусом из нержавеющей стали INCOLOY 800
- Предварительный автоматический нагрев воды в бойлере
- Ежедневное автоматическое опорожнение бойлера при температуре воды ниже 60°C
- Автоматическая сигнализация для удаления накипи в бойлере
- Программа для управляемого удаления накипи в бойлере
- Серийная система предотвращения образования и накопления накипи в бойлере CALOUT

ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЕ УСТРОЙСТВА

- Предохранительный термостат варочной камеры
- Предохранительное устройство для контроля превышения и падения давления в варочной камере
- Предохранительное термореле двигателя
- Магнитный микровыключатель двери
- Сигнализация отсутствия воды
- Сигнализация неисправностей и самодиагностика с индикацией
- Система охлаждения компонентов с индикацией контроля перегрева
- Предохранительный термостат бойлера
- Автоматический контроль уровня воды в бойлере
- Датчик контроля опорожнения бойлера

СЕРИЙНОЕ ОСНАЩЕНИЕ

- Система автоматической промывки LM (в комплекте 1 канистра моющего средства CombiClean, 10 л.)
- Система предотвращения образования накипи CALOUT (в комплекте 1 канистра средства против накипи Calfree, 10 л.)
- Соединение по сети Wi-Fi
- Датчик с многоточечным сердечником (Ø 3 мм)
- Устройство промывки, совмещенное с наматывателем
- Тележка
- 2 решетки 2/1 GN из нержавеющей стали

ОПЦИИ – ЗАПРАШИВАЮТСЯ ПРИ ЗАКАЗЕ

- Приставка для оптимизации энергопотребления
- SMOKEGRILL 3 в 1 – Система для приготовления барбекю/копчение/ароматизация
- Приставка для соединения по сети Ethernet

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

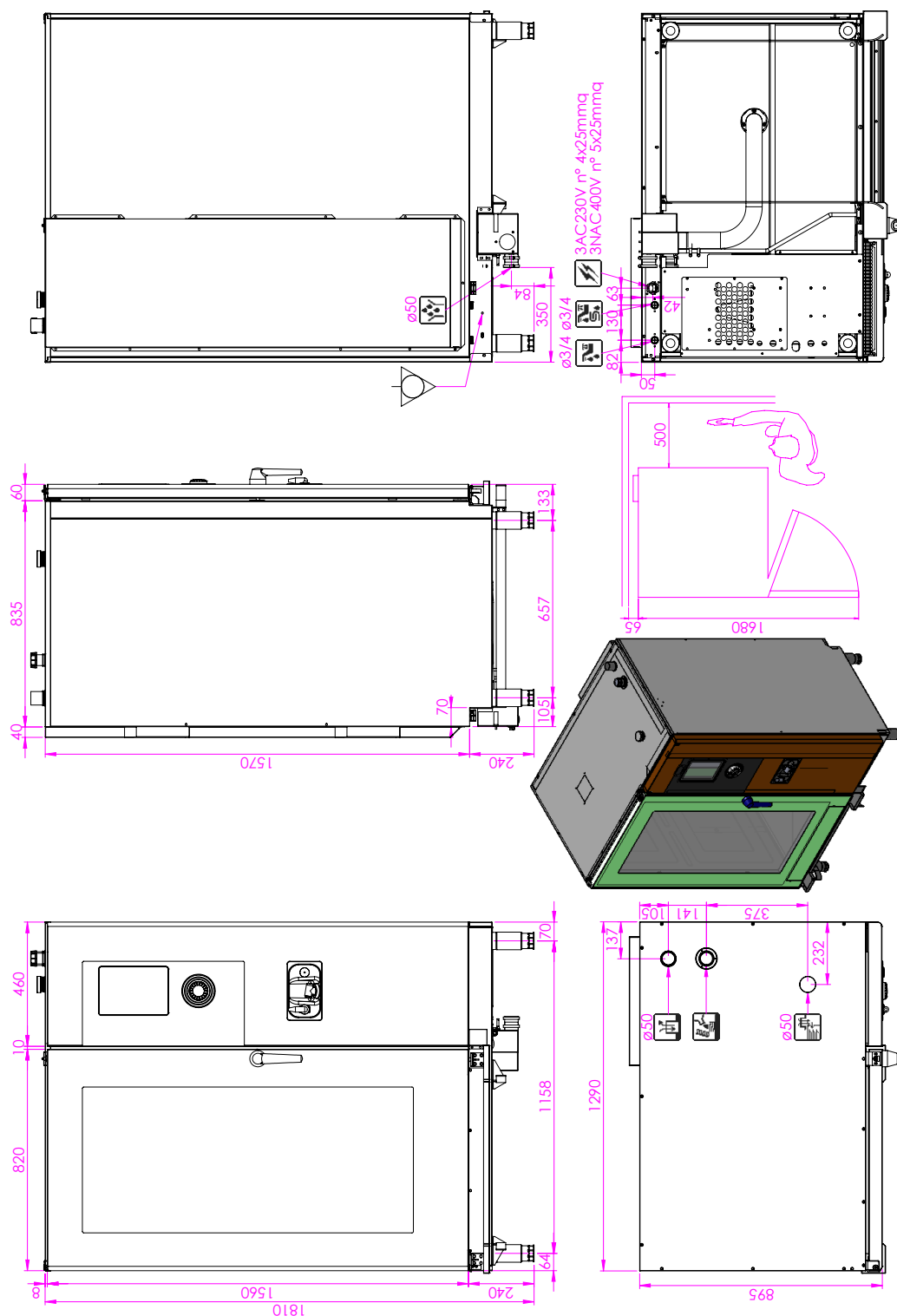
- Датчик с ИГОЛЬЧАТЫМ сердечником (Ø 1 мм)
- Система с несколькими датчиками – 2 датчика с многоточечным сердечником (Ø 3 мм)
- Система с несколькими датчиками – 2 датчика с игольчатым сердечником (Ø 1 мм)
- Жировой фильтр
- USB накопитель для обновления ПО и скачивания/закачивания программ приготовления, а также данные НАССР
- Комплект ножек с фланцем, для морского использования
- Моноблочная тележка с держателем противней и каплесборником
- Моноблочная тележка с держателем тарелок и каплесборником
- Термопокрытие для тележек
- Напольный шкаф для температурной выдержки

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Вместимость рабочей камеры	GN	20 x 2/1 40 x 1/1	Электрическая мощность	kW	61,8
Расст. между направл.	mm	63	Номинальная газовая мощность	kW / kcal	- / -
Количество блюд		300 / 500	Мощность нагрева камеры	kW / kcal	60 / -
Габаритные размеры	mm	1290 x 895 x 1810 h	Мощность нагрева паром	kW / kcal	60 / -
Размеры с упаковкой	mm	1410x1120 x 2060 h	Мощность вентилятора	kW	1,8
Вес - Нетто / Брутто	kg	395 / 515	Напряжение	V - 50 Hz	3N AC 400

Специальные частота и напряжение по запросу

NAEB202



CE IPX 5

Вход для электрического кабеля питания		Крышка для декальцинации бойлера		Забор воздуха		Выход для жидкости	
Вход газа и тип резьбы		Клапан выхода пара и безопасность давления камеры		Вход для обычной воды		Выход для конденсата	
Вытяжная труба		Клапан выхода пара камеры		Вход для умягченной воды			

05.02.2014



NAGB071



7 x 1/1 GN

Позиция



LCD 10" Touch Screen

One Touch

Благодаря эксклюзивным и многократно протестированным параметрам и времени приготовления вам достаточно всего лишь одного касания, чтобы начать совершенно автоматический и идеальный процесс приготовления нужного вам блюда. Каждая автоматическая программа была предварительно протестирована группой из наших высококвалифицированных специалистов.



МНОГОУРОВНЕВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ



JUST IN TIME



ECOVAPOR



TURBOVAPOR



ECOSPEED



AUTOCLIMA



GREEN FINE TUNING
(только газовые модели)



FAST-DRY

SMOKEGRILL



КОПЧЕНИЕ



АРОМАТИЗАЦИЯ

Автоматическая система мойки SCS (Solid Clean System)



SOLID CLEAN



SOLID CAL

(только модели с бойлером)



РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- ICS (Interactive Cooking System) автоматическая система приготовления с Итальянскими, Французскими, Международными, Испанскими, Русскими, Азиатскими и Немецкими рецептами, с их историей, ингредиентами, процессом приготовления, автоматической программой и презентацией блюда.
- Ручное приготовление в 3-х различных режимах: Конвекция от 30°C до 300°C, Пар от 30°C до 130°C, Смешанный режим Конвекция + Пар от 30°C до 300°C
- Режим программирования – Возможность программировать и запоминать рецепты приготовления в автоматической последовательности (до 15 циклов приготовления), задавая каждому рецепту свое название, сохраняя информацию по его изготовлению и фото.

ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ

- Дисплей, настраиваемый в зависимости от потребностей оператора и выводящий на первый план самые часто используемые рецепты
- LAINOX Cloud система связи посредством wi fi для сохранения персональных настроек, обновления программного обеспечения, архивации данных HACCP и загрузки новых рецептов
- Быстрое начало автоматических программ приготовления (ICS) "one touch"
- Организация папок с рецептами с функцией просмотра и возможностью задавать каждой папке свое название
- Интеллектуальное распознавание рецептов в папке многоуровневого приготовления
- Цветной 10-ти дюймовый (LCD – TFT) дисплей высокого разрешения с функцией "Touch Screen"
- Уникальный переключатель SCROLLER PLUS с функциями Крути и Нажимай для подтверждения выбора

- Автоматическое открывание двери путем нажатия на кнопку "Open" (опционально)
- Отображение в режиме реального времени графика HACCP при приготовлении ICS

ОЧИЩЕНИЕ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Автодиагностика всех параметров перед началом функционирования с визуальным и звуковым сигналом при обнаружении каких-либо неисправностей.
- Автоматическая система мойки SCS (Solid Clean System) с интегрированной емкостью для моющего средства и автоматической системой дозирования. Моющее средство SOLID CLEAN в упаковке весом 1кг. Используется для генерации жидкого средства.
- Система против накипи CALOUT в стандартной комплектации препятствует образованию накипи в бойлере. Интегрированная емкость и автоматическая система дозирования. Средство против накипи SOLID CAL в упаковке 1кг. Используется для генерации жидкого средства.
- Ручная система мойки с ручным душем

СИСТЕМЫ КОНТРОЛЯ

- Автореверс вентилятора (автоматическое изменение направления вращения вентилятора) для безупречной равномерности приготовления
- Параллельный контроль температуры в рабочей камере и в сердце продукта, система DELTA T
- Автоматически регулируемая конденсация паров
- Легкий доступ к программируемым параметрам для того, чтобы персонализировать пароконвектомат через пользовательское меню
- Функция отложенного старта
- Возможность выбрать любую из 6-ти предложенных скоростей вентилятора; первые 3 скорости автоматически активируют уменьшение мощности нагрева пароконвектомата
- для готовки необычных блюд возможно использовать функцию прерывистой вентиляции
- Контроль температуры в сердце продукта с помощью многоточечного температурного щупа с 4 точками контроля
- Внешнее подключение температурного щупа с возможностью быстрого подключения щупа-иглы для приготовления в вакуумной упаковке или для продуктов маленького размера
- Возможность подключения USB для скачивания данных HACCP, обновления программного обеспечения и скачивания / загрузки программ приготовления
- Возможность устанавливать систему энерго оптимизации SN (опционально)
- Программа SERVICE для: настройки функций электронной платы и отображения температурных датчиков
- Счетчики часов работы всех основных систем оборудования для программного сервисного обслуживания
- ECOSPEED - В зависимости от количества и типа продуктов пароконвектомат оптимизирует и контролирует подачу энергии, всегда поддерживая правильную температуру приготовления и избегая ее колебаний (-10% энергии / -30% воды / - 5% потери веса *)
- ECOVAPOR - С этой системой становится возможным значительно снизить потребление энергии и воды благодаря автоматическому контролю насыщения паром рабочей камеры (- 10% энергии / - 30% воды / - 10% di пара *)
- TURBOVAPOR - С системой TurboVapor автоматически производится идеальное количество пара, чтобы иметь возможность готовить такие "трудные" продукты, как яичная паста, спаржа или репа и свекла, у которых очень волокнистая структура

- GREEN FINE TUNING - Благодаря новой системе регулирования горелки и высокоэффективному теплообменнику значительно уменьшаются теплотери и вредные выбросы (- 10% энергии / - 10% CO2 *)

КОНСТРУКТИВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

- Защита от воды IPX5
- Абсолютно 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
- Дверь открывается поворотом ручки как вправо, так и влево
- Регулируемые петли двери для идеальной герметичности
- Открывающаяся защитная решетка вентилятора для очистки секции вентилятора

ГАЗОВЫЙ НАГРЕВАТЕЛЬ

- Нагрев варочной камеры непрямого типа с помощью модульных газовых горелок с наддувом воздуха
- Автоматическое включение горелок посредством высокочастотного электронного генератора разряда
- Электронный контроль пламени и устройство самодиагностики с автоматическим восстановлением розжига
- Высокоэффективный теплообменник с расширительной камерой из жаростойкой стали AISI 310 S

ПАРОГЕНЕРАТОР

- Бойлер из нержавеющей стали AISI 316 с высокой степенью термоизоляции
- Нагрев бойлера непрямого типа с помощью модульных газовых горелок с наддувом воздуха
- Предварительный автоматический нагрев воды в бойлере
- Ежедневное автоматическое опорожнение бойлера при температуре воды ниже 60°C
- Автоматическая сигнализация для удаления накипи в бойлере
- Программа для управляемого удаления накипи в бойлере
- Серийная система предотвращения образования и накопления накипи в бойлере CALOUT

ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЕ УСТРОЙСТВА

- Предохранительный термостат варочной камеры
- Предохранительное устройство для контроля превышения и падения давления в варочной камере
- Предохранительное термореле двигателя
- Датчик пламени, который перекрывает подачу газа в случае случайного отключения горелок
- Предохранительное реле давления для сигнализации при отсутствии газа
- Магнитный микровыключатель двери
- Сигнализация отсутствия воды
- Сигнализация неисправностей и самодиагностика с индикацией
- Система охлаждения компонентов с индикацией контроля перегрева
- Двухступенчатые газовые клапаны
- Предохранительный термостат бойлера
- Автоматический контроль уровня воды в бойлере
- Датчик контроля опорожнения бойлера

СЕРИЙНОЕ ОСНАЩЕНИЕ

- Система автоматической промывки SCS, Solid Clean System (в комплекте 2 банки моющего средства Solid Clean по 1 кг.)
- Система предотвращения образования накипи CALOUT (в комплекте 1 банка средства против накипи Solid Cal весом 1 кг.)
- Соединение по сети Wi-Fi
- Датчик с многоточечным сердечником (Ø 3 мм)
- Устройство промывки, совмещенное с наматывателем
- 2 решетки 1/1 GN из нержавеющей стали

ОПЦИИ – ЗАПРАШИВАЮТСЯ ПРИ ЗАКАЗЕ

- Автоматическое открытие дверей: исключено наличие ручки (не поставляется с обратной дверью)
- Обратная дверь
- Подготовка для крепления вытяжного колпака
- Приставка для съемной конструкции + вставная рамка
- Приставка для съемной конструкции для кондитерских 600 x 400 + вставная рамка
- Приставка для держателя противней для кондитерских 600 x 400
- SMOKEGRILL 3 в 1 – Система для приготовления барбекю/копчение/ароматизация
- Приставка для соединения по сети Ethernet

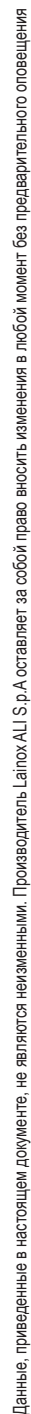
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

- Датчик с ИГОЛЬЧАТЫМ сердечником (Ø 1 мм)
- Система с несколькими датчиками – 2 датчика с многоточечным сердечником (Ø 3 мм)
- Система с несколькими датчиками – 2 датчика с игольчатым сердечником (Ø 1 мм)
- Жировой фильтр
- USB накопитель для обновления ПО и скачивания/закачивания программ приготовления, а также данные HACCP
- Комплект ножек с фланцами (h - 150 мм)
- Жаропрочный кожух из нержавеющей стали для боковой правой панели (необходим, когда печь находится рядом с другими источниками тепла)
- Подпятник из нержавеющей стали
- Подпятник из нержавеющей стали для вставки шкафа шоковой заморозки
- Держатель противней
- Опорный стол из нержавеющей стали
- Нейтральный шкаф с дверками и держателем противней
- Нейтральный шкаф с дверкой
- Шкаф для выдержки и медленного приготовления
- Комплект ножек для опор, для морского использования
- Комплект колес, 2 из которых с тормозом
- Тележка для извлечения каркасов с каплесборником
- Каркас съемного держателя противней (используется со вставной рамкой)
- Рамка для вставки каркасов съемных держателей противней и держателей тарелок
- Исполнение для кондитерских - Каркас съемного держателя противней 600 x 400 (используется со вставной рамкой)
- Исполнение для кондитерских – Две перегородки 600 x 400
- Каркас съемного держателя тарелок (используется со вставной рамкой)
- Термопокрытие для съемного каркаса
- Вытяжной кожух с воздушным конденсатором (используется только на подготовленных печах)

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Вместимость рабочей камеры	GN	7 x 1/1	Электрическая мощность	kW	0,5
Расст. между направл.	mm	70	Номинальная газовая мощность	kW / kcal	15 / 12900
Количество блюд		50 / 120	Мощность нагрева камеры	kW / kcal	10 / 8600
Габаритные размеры	mm	875 x 825 x 820 h	Мощность нагрева паром	kW / kcal	10 / 8600
Размеры с упаковкой	mm	950 x 990 x 1000 h	Мощность вентилятора	kW	0,5
Вес - Нетто / Брутто	kg	156 / 175	Напряжение	V - 50 Hz	AC 230

Специальные частота и напряжение по запросу



Вход для умягченной воды

NAGB101



10 x 1/1 GN

Позиция



LCD 10" Touch Screen

One Touch

Благодаря эксклюзивным и многократно протестированным параметрам и времени приготовления вам достаточно всего лишь одного касания, чтобы начать совершенно автоматический и идеальный процесс приготовления нужного вам блюда. Каждая автоматическая программа была предварительно протестирована группой из наших высококвалифицированных специалистов.



МНОГОУРОВНЕВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ



JUST IN TIME



ECOVAPOR



TURBOVAPOR



ECOSPEED



AUTOCLIMA



GREEN FINE TUNING
(только газовые модели)



FAST-DRY

SMOKEGRILL



КОПЧЕНИЕ



АРОМАТИЗАЦИЯ

Автоматическая система мойки SCS (Solid Clean System)



SOLID CLEAN



SOLID CAL

(только модели с бойлером)



РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- ICS (Interactive Cooking System) автоматическая система приготовления с Итальянскими, Французскими, Международными, Испанскими, Русскими, Азиатскими и Немецкими рецептами, с их историей, ингредиентами, процессом приготовления, автоматической программой и презентацией блюда.
- Ручное приготовление в 3-х различных режимах: Конвекция от 30°C до 300°C, Пар от 30°C до 130°C, Смешанный режим Конвекция + Пар от 30°C до 300°C
- Режим программирования – Возможность программировать и запоминать рецепты приготовления в автоматической последовательности (до 15 циклов приготовления), задавая каждому рецепту свое название, сохраняя информацию по его изготовлению и фото.

ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ

- Дисплей, настраиваемый в зависимости от потребностей оператора и выводящий на первый план самые часто используемые рецепты
- LAINOX Cloud система связи посредством wi fi для сохранения персональных настроек, обновления программного обеспечения, архивации данных HACCP и загрузки новых рецептов
- Быстрое начало автоматических программ приготовления (ICS) "one touch"
- Организация папок с рецептами с функцией просмотра и возможностью задавать каждой папке свое название
- Интеллектуальное распознавание рецептов в папке многоуровневого приготовления
- Цветной 10-ти дюймовый (LCD – TFT) дисплей высокого разрешения с функцией "Touch Screen"
- Уникальный переключатель SCROLLER PLUS с функциями Крути и Нажимай для подтверждения выбора

- Автоматическое открывание двери путем нажатия на кнопку "Open" (опционально)
- Отображение в режиме реального времени графика НАССР при приготовлении ICS

ОЧИЩЕНИЕ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Автодиагностика всех параметров перед началом функционирования с визуальным и звуковым сигналом при обнаружении каких-либо неисправностей.
- Автоматическая система мойки SCS (Solid Clean System) с интегрированной емкостью для моющего средства и автоматической системой дозирования. Моющее средство SOLID CLEAN в упаковке весом 1кг. Используется для генерации жидкого средства.
- Система против накипи CALOUT в стандартной комплектации препятствует образованию накипи в бойлере. Интегрированная емкость и автоматическая система дозирования. Средство против накипи SOLID CAL в упаковке 1кг. Используется для генерации жидкого средства.
- Ручная система мойки с ручным душем

СИСТЕМЫ КОНТРОЛЯ

- Автореверс вентилятора (автоматическое изменение направления вращения вентилятора) для безупречной равномерности приготовления
- Параллельный контроль температуры в рабочей камере и в сердце продукта, система DELTA T
- Автоматически регулируемая конденсация паров
- Легкий доступ к программируемым параметрам для того, чтобы персонализировать пароконвектомат через пользовательское меню
- Функция отложенного старта
- Возможность выбрать любую из 6-ти предложенных скоростей вентилятора; первые 3 скорости автоматически активируют уменьшение мощности нагрева пароконвектомата
- для готовки необычных блюд возможно использовать функцию прерывистой вентиляции
- Контроль температуры в сердце продукта с помощью многоточечного температурного щупа с 4 точками контроля
- Внешнее подключение температурного щупа с возможностью быстрого подключения щупа-иглы для приготовления в вакуумной упаковке или для продуктов маленького размера
- Возможность подключения USB для скачивания данных НАССР, обновления программного обеспечения и скачивания / загрузки программ приготовления
- Возможность устанавливать систему энерго оптимизации SN (опционально)
- Программа SERVICE для: настройки функций электронной платы и отображения температурных датчиков
- Счетчики часов работы всех основных систем оборудования для программного сервисного обслуживания
- ECOSPEED - В зависимости от количества и типа продуктов пароконвектомат оптимизирует и контролирует подачу энергии, всегда поддерживая правильную температуру приготовления и избегая ее колебаний (-10% энергии / -30% воды / - 5% потери веса *)
- ECOVAPOR - С этой системой становится возможным значительно снизить потребление энергии и воды благодаря автоматическому контролю насыщения паром рабочей камеры (- 10% энергии / - 30% воды / - 10% di пара *)
- TURBOVAPOR - С системой TurboVapor автоматически производится идеальное количество пара, чтобы иметь возможность готовить такие "трудные" продукты, как яичная паста, спаржа или репа и свекла, у которых очень волокнистая структура

- GREEN FINE TUNING - Благодаря новой системе регулирования горелки и высокоэффективному теплообменнику значительно уменьшаются теплотери и вредные выбросы (- 10% энергии / - 10% CO2 *)

КОНСТРУКТИВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

- Защита от воды IPX5
- Абсолютно 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
- Дверь открывается поворотом ручки как вправо, так и влево
- Регулируемые петли двери для идеальной герметичности
- Открывающаяся защитная решетка вентилятора для очистки секции вентилятора

ГАЗОВЫЙ НАГРЕВАТЕЛЬ

- Нагрев варочной камеры непрямого типа с помощью модульных газовых горелок с наддувом воздуха
- Автоматическое включение горелок посредством высокочастотного электронного генератора разряда
- Электронный контроль пламени и устройство самодиагностики с автоматическим восстановлением розжига
- Высокоэффективный теплообменник с расширительной камерой из жаростойкой стали AISI 310 S

ПАРОГЕНЕРАТОР

- Бойлер из нержавеющей стали AISI 316 с высокой степенью термоизоляции
- Нагрев бойлера непрямого типа с помощью модульных газовых горелок с наддувом воздуха
- Предварительный автоматический нагрев воды в бойлере
- Ежедневное автоматическое опорожнение бойлера при температуре воды ниже 60°C
- Автоматическая сигнализация для удаления накипи в бойлере
- Программа для управляемого удаления накипи в бойлере
- Серийная система предотвращения образования и накопления накипи в бойлере CALOUT

ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЕ УСТРОЙСТВА

- Предохранительный термостат варочной камеры
- Предохранительное устройство для контроля превышения и падения давления в варочной камере
- Предохранительное термореле двигателя
- Датчик пламени, который перекрывает подачу газа в случае случайного отключения горелок
- Предохранительное реле давления для сигнализации при отсутствии газа
- Магнитный микровыключатель двери
- Сигнализация отсутствия воды
- Сигнализация неисправностей и самодиагностика с индикацией
- Система охлаждения компонентов с индикацией контроля перегрева
- Двухступенчатые газовые клапаны
- Предохранительный термостат бойлера
- Автоматический контроль уровня воды в бойлере
- Датчик контроля опорожнения бойлера

NAGB101

СЕРИЙНОЕ ОСНАЩЕНИЕ

- Система автоматической промывки SCS, Solid Clean System (в комплекте 2 банки моющего средства Solid Clean по 1 кг.)
- Система предотвращения образования накипи CALOUT (в комплекте 1 банка средства против накипи Solid Cal весом 1 кг.)
- Соединение по сети Wi-Fi
- Датчик с многоточечным сердечником (Ø 3 мм)
- Устройство промывки, совмещенное с наматывателем
- 2 решетки 1/1 GN из нержавеющей стали

ОПЦИИ – ЗАПРАШИВАЮТСЯ ПРИ ЗАКАЗЕ

- Автоматическое открытие дверей: исключено наличие ручки (не поставляется с обратной дверью)
- Обратная дверь
- Подготовка для крепления вытяжного колпака
- Вытяжная труба с защитой от ветра (необходима для всех систем без использования вытяжной установки)
- Приставка для съемной конструкции + вставная рамка
- Приставка для съемной конструкции для кондитерских 600 x 400 + вставная рамка
- Приставка для держателя противней для кондитерских 600 x 400
- SMOKEGRILL 3 в 1 – Система для приготовления барбекю/копчение/ароматизация
- Приставка для соединения по сети Ethernet

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

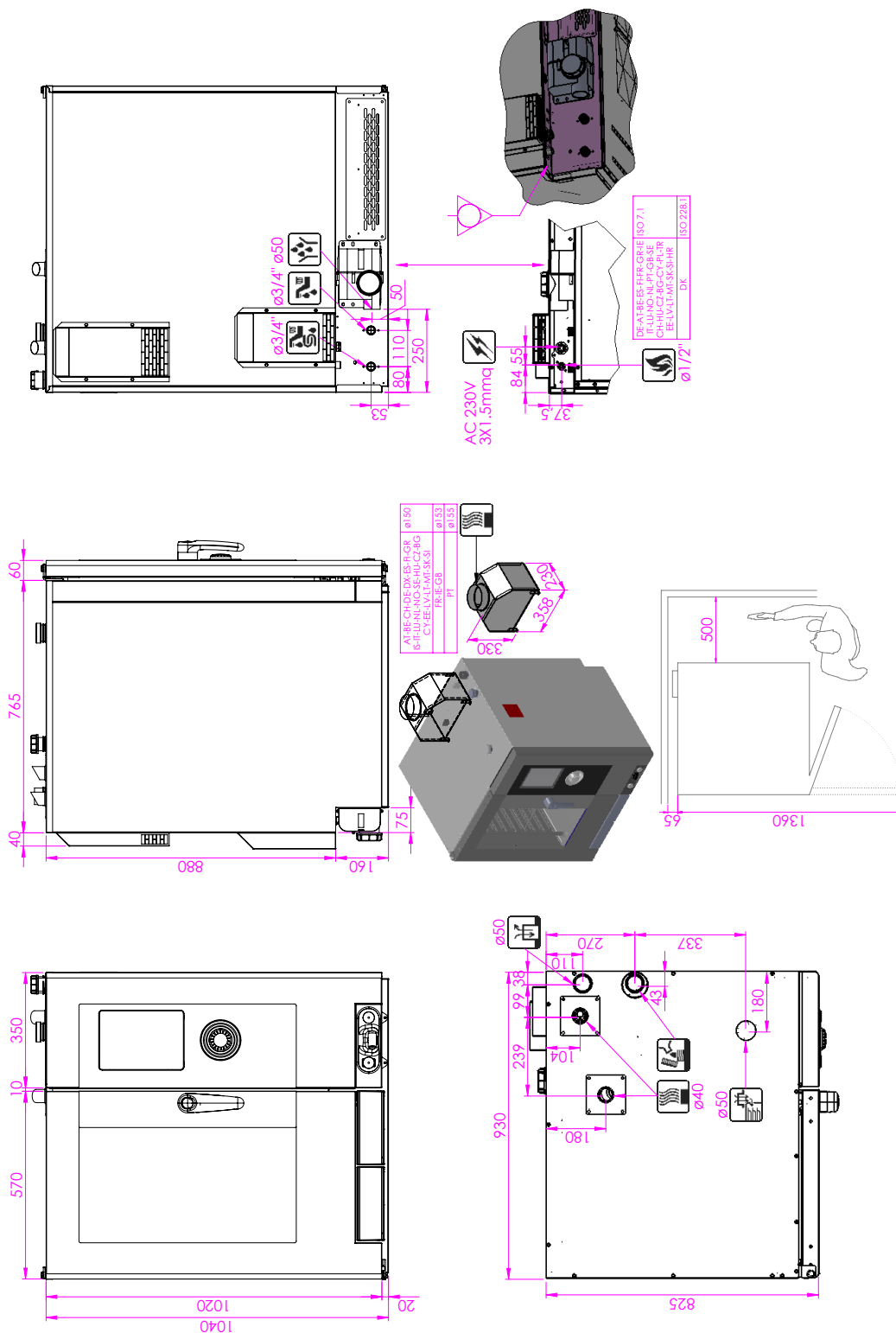
- Датчик с ИГОЛЬЧАТЫМ сердечником (Ø 1 мм)
- Система с несколькими датчиками – 2 датчика с многоточечным сердечником (Ø 3 мм)
- Система с несколькими датчиками – 2 датчика с игольчатым сердечником (Ø 1 мм)
- Жировой фильтр
- USB накопитель для обновления ПО и скачивания/закачивания программ приготовления, а также данные HACCP
- Комплект ножек с фланцами (h - 150 мм)
- Жаропрочный кожух из нержавеющей стали для боковой правой панели (необходим, когда печь находится рядом с другими источниками тепла)
- Подпятник из нержавеющей стали
- Подпятник из нержавеющей стали для вставки шкафа шоковой заморозки
- Держатель противней
- Опорный стол из нержавеющей стали
- Нейтральный шкаф с дверками и держателем противней
- Нейтральный шкаф с дверкой
- Шкаф для выдержки и медленного приготовления
- Комплект ножек для опор, для морского использования
- Комплект колес, 2 из которых с тормозом
- Тележка для извлечения каркасов с каплесборником
- Каркас съемного держателя противней (используется со вставной рамкой)
- Рамка для вставки каркасов съемных держателей противней и держателей тарелок
- Исполнение для кондитерских - Каркас съемного держателя противней 600 x 400 (используется со вставной рамкой)
- Исполнение для кондитерских – Две перегородки 600 x 400
- Каркас съемного держателя тарелок (используется со вставной рамкой)
- Термопокрытие для съемного каркаса
- Вытяжной кожух с воздушным конденсатором (используется только на подготовленных печах)

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Вместимость рабочей камеры	GN	10 x 1/1	Электрическая мощность	kW	1
Расст. между направл.	mm	70	Номинальная газовая мощность	kW / kcal	28 / 24080
Количество блюд		80 / 150	Мощность нагрева камеры	kW / kcal	18 / 15480
Габаритные размеры	mm	930 x 825 x 1040 h	Мощность нагрева паром	kW / kcal	18 / 15480
Размеры с упаковкой	mm	1040 x 980 x 1250 h	Мощность вентилятора	kW	1
Вес - Нетто / Брутто	kg	186 / 208	Напряжение	V - 50 Hz	AC 230

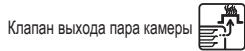
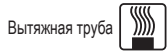
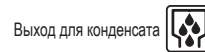
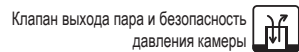
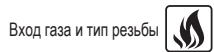
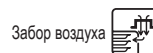
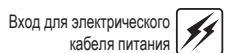
Специальные частота и напряжение по запросу

NAGB101



Данные, приведенные в настоящем документе, не являются неизменными. Производитель Laird ALI S.p.A оставляет за собой право вносить изменения в любой момент без предварительного оповещения

CE IPX 5



NAGB072



7 x 2/1 GN - 14 x 1/1 GN

Позиция



LCD 10" Touch Screen

One Touch

Благодаря эксклюзивным и многократно протестированным параметрам и времени приготовления вам достаточно всего лишь одного касания, чтобы начать совершенно автоматический и идеальный процесс приготовления нужного вам блюда. Каждая автоматическая программа была предварительно протестирована группой из наших высококвалифицированных специалистов.



МНОГОУРОВНЕВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ



JUST IN TIME



ECOVAPOR



TURBOVAPOR



ECOSPEED



AUTOCLIMA



GREEN FINE TUNING
(только газовые модели)



FAST-DRY

SMOKEGRILL



КОПЧЕНИЕ



АРОМАТИЗАЦИЯ

Автоматическая система мойки SCS (Solid Clean System)



SOLID CLEAN



SOLID CAL

(только модели с бойлером)



2/1 GN 650 530

РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- ICS (Interactive Cooking System) автоматическая система приготовления с Итальянскими, Французскими, Международными, Испанскими, Русскими, Азиатскими и Немецкими рецептами, с их историей, ингредиентами, процессом приготовления, автоматической программой и презентацией блюда.
- Ручное приготовление в 3-х различных режимах: Конвекция от 30°C до 300°C, Пар от 30°C до 130°C, Смешанный режим Конвекция + Пар от 30°C до 300°C
- Режим программирования – Возможность программировать и запоминать рецепты приготовления в автоматической последовательности (до 15 циклов приготовления), задавая каждому рецепту свое название, сохраняя информацию по его изготовлению и фото.

ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ

- Дисплей, настраиваемый в зависимости от потребностей оператора и выводящий на первый план самые часто используемые рецепты
- LAINOX Cloud система связи посредством wi fi для сохранения персональных настроек, обновления программного обеспечения, архивации данных HACCP и загрузки новых рецептов
- Быстрое начало автоматических программ приготовления (ICS) "one touch"
- Организация папок с рецептами с функцией просмотра и возможностью задавать каждой папке свое название
- Интеллектуальное распознавание рецептов в папке многоуровневого приготовления
- Цветной 10-ти дюймовый (LCD – TFT) дисплей высокого разрешения с функцией "Touch Screen"
- Уникальный переключатель SCROLLER PLUS с функциями Крути и Нажимай для подтверждения выбора

- Автоматическое открывание двери путем нажатия на кнопку "Open" (опционально)
- Отображение в режиме реального времени графика НАССР при приготовлении ICS

ОЧИЩЕНИЕ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Автодиагностика всех параметров перед началом функционирования с визуальным и звуковым сигналом при обнаружении каких-либо неисправностей.
- Автоматическая система мойки SCS (Solid Clean System) с интегрированной емкостью для моющего средства и автоматической системой дозирования. Моющее средство SOLID CLEAN в упаковке весом 1кг. Используется для генерации жидкого средства.
- Система против накипи CALOUT в стандартной комплектации препятствует образованию накипи в бойлере. Интегрированная емкость и автоматическая система дозирования. Средство против накипи SOLID CAL в упаковке 1кг. Используется для генерации жидкого средства.
- Ручная система мойки с ручным душем

СИСТЕМЫ КОНТРОЛЯ

- Автореверс вентилятора (автоматическое изменение направления вращения вентилятора) для безупречной равномерности приготовления
- Параллельный контроль температуры в рабочей камере и в сердце продукта, система DELTA T
- Автоматически регулируемая конденсация паров
- Легкий доступ к программируемым параметрам для того, чтобы персонализировать пароконвектомат через пользовательское меню
- Функция отложенного старта
- Возможность выбрать любую из 6-ти предложенных скоростей вентилятора; первые 3 скорости автоматически активируют уменьшение мощности нагрева пароконвектомата
- для готовки необычных блюд возможно использовать функцию прерывистой вентиляции
- Контроль температуры в сердце продукта с помощью многоточечного температурного щупа с 4 точками контроля
- Внешнее подключение температурного щупа с возможностью быстрого подключения щупа-иглы для приготовления в вакуумной упаковке или для продуктов маленького размера
- Возможность подключения USB для скачивания данных НАССР, обновления программного обеспечения и скачивания / загрузки программ приготовления
- Возможность устанавливать систему энерго оптимизации SN (опционально)
- Программа SERVICE для: настройки функций электронной платы и отображения температурных датчиков
- Счетчики часов работы всех основных систем оборудования для программного сервисного обслуживания
- ECOSPEED - В зависимости от количества и типа продуктов пароконвектомат оптимизирует и контролирует подачу энергии, всегда поддерживая правильную температуру приготовления и избегая ее колебаний (-10% энергии / -30% воды / - 5% потери веса *)
- ECOVAPOR - С этой системой становится возможным значительно снизить потребление энергии и воды благодаря автоматическому контролю насыщения паром рабочей камеры (- 10% энергии / - 30% воды / - 10% di пара *)
- TURBOVAPOR - С системой TurboVapor автоматически производится идеальное количество пара, чтобы иметь возможность готовить такие "трудные" продукты, как яичная паста, спаржа или репа и свекла, у которых очень волокнистая структура

- GREEN FINE TUNING - Благодаря новой системе регулирования горелки и высокоэффективному теплообменнику значительно уменьшаются теплотери и вредные выбросы (- 10% энергии / - 10% CO2 *)

КОНСТРУКТИВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

- Защита от воды IPX5
- Абсолютно 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
- Дверь открывается поворотом ручки как вправо, так и влево
- Регулируемые петли двери для идеальной герметичности
- Открывающаяся защитная решетка вентилятора для очистки секции вентилятора

ГАЗОВЫЙ НАГРЕВАТЕЛЬ

- Нагрев варочной камеры непрямого типа с помощью модульных газовых горелок с наддувом воздуха
- Автоматическое включение горелок посредством высокочастотного электронного генератора разряда
- Электронный контроль пламени и устройство самодиагностики с автоматическим восстановлением розжига
- Высокоэффективный теплообменник с расширительной камерой из жаростойкой стали AISI 310 S

ПАРОГЕНЕРАТОР

- Бойлер из нержавеющей стали AISI 316 с высокой степенью термоизоляции
- Нагрев бойлера непрямого типа с помощью модульных газовых горелок с наддувом воздуха
- Предварительный автоматический нагрев воды в бойлере
- Ежедневное автоматическое опорожнение бойлера при температуре воды ниже 60°C
- Автоматическая сигнализация для удаления накипи в бойлере
- Программа для управляемого удаления накипи в бойлере
- Серийная система предотвращения образования и накопления накипи в бойлере CALOUT

ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЕ УСТРОЙСТВА

- Предохранительный термостат варочной камеры
- Предохранительное устройство для контроля превышения и падения давления в варочной камере
- Предохранительное термореле двигателя
- Датчик пламени, который перекрывает подачу газа в случае случайного отключения горелок
- Предохранительное реле давления для сигнализации при отсутствии газа
- Магнитный микровыключатель двери
- Сигнализация отсутствия воды
- Сигнализация неисправностей и самодиагностика с индикацией
- Система охлаждения компонентов с индикацией контроля перегрева
- Двухступенчатые газовые клапаны
- Предохранительный термостат бойлера
- Автоматический контроль уровня воды в бойлере
- Датчик контроля опорожнения бойлера

NAGB072

СЕРИЙНОЕ ОСНАЩЕНИЕ

- Система автоматической промывки SCS, Solid Clean System (в комплекте 2 банки моющего средства Solid Clean по 1 кг.)
- Система предотвращения образования накипи CALOUT (в комплекте 1 банка средства против накипи Solid Cal весом 1 кг.)
- Соединение по сети Wi-Fi
- Датчик с многоточечным сердечником (Ø 3 мм)
- Устройство промывки, совмещенное с наматывателем
- 2 решетки 2/1 GN из нержавеющей стали

ОПЦИИ – ЗАПРАШИВАЮТСЯ ПРИ ЗАКАЗЕ

- Автоматическое открытие дверей: исключено наличие ручки (не поставляется с обратной дверью)
- Обратная дверь
- Подготовка для крепления вытяжного колпака
- Вытяжная труба с защитой от ветра (необходима для всех систем без использования вытяжной установки)
- Приставка для съемной конструкции + вставная рамка
- SMOKEGRILL 3 в 1 – Система для приготовления барбекю/копчение/ароматизация
- Приставка для соединения по сети Ethernet

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

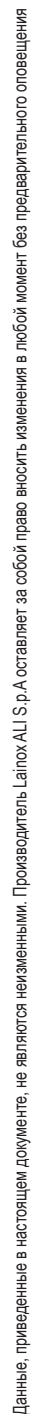
- Датчик с ИГОЛЬЧАТЫМ сердечником (Ø 1 мм)
- Система с несколькими датчиками – 2 датчика с многоточечным сердечником (Ø 3 мм)
- Система с несколькими датчиками – 2 датчика с игольчатым сердечником (Ø 1 мм)
- Жировой фильтр
- USB накопитель для обновления ПО и скачивания/закачивания программ приготовления, а также данные HACCP
- Комплект ножек с фланцами (h - 150 мм)
- Жаропрочный кожух из нержавеющей стали для боковой правой панели (необходим, когда печь находится рядом с другими источниками тепла)
- Подпятник из нержавеющей стали
- Подпятник из нержавеющей стали для вставки шкафа шоковой заморозки
- Держатель противней
- Опорный стол из нержавеющей стали
- Нейтральный шкаф с дверками и держателем противней
- Нейтральный шкаф с дверкой
- Шкаф для выдержки и медленного приготовления
- Комплект ножек для опор, для морского использования
- Комплект колес, 2 из которых с тормозом
- Тележка для извлечения каркасов с каплесборником
- Каркас съемного держателя противней (используется со вставной рамкой)
- Рамка для вставки каркасов съемных держателей противней и держателей тарелок
- Каркас съемного держателя тарелок (используется со вставной рамкой)
- Термопокрытие для съемного каркаса
- Вытяжной кожух с воздушным конденсатором (используется только на подготовленных печах)

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Вместимость рабочей камеры	GN	7 x 2/1 14 x 1/1	Электрическая мощность	kW	1
Расст. между направл.	mm	70	Номинальная газовая мощность	kW / kcal	30 / 25800
Количество блюд		70 / 180	Мощность нагрева камеры	kW / kcal	20 / 17200
Габаритные размеры	mm	1170 x 895 x 820 h	Мощность нагрева паром	kW / kcal	18 / 15480
Размеры с упаковкой	mm	1220 x 1040 x 1100 h	Мощность вентилятора	kW	0,55
Вес - Нетто / Брутто	kg	220 / 240	Напряжение	V - 50 Hz	AC 230

Специальные частота и напряжение по запросу

Данные, приведенные в настоящем документе, не являются неизменными. Производитель Linox ALI S.p.A оставляет за собой право вносить изменения в любой момент без предварительного оповещения



NAGB102



10 x 2/1 GN - 20 x 1/1 GN

Позиция



LCD 10" Touch Screen

One Touch

Благодаря эксклюзивным и многократно протестированным параметрам и времени приготовления вам достаточно всего лишь одного касания, чтобы начать совершенно автоматический и идеальный процесс приготовления нужного вам блюда. Каждая автоматическая программа была предварительно протестирована группой из наших высококвалифицированных специалистов.



МНОГОУРОВНЕВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ



JUST IN TIME



ECOVAPOR



TURBOVAPOR



ECOSPEED



AUTOCLIMA



GREEN FINE TUNING
(только газовые модели)



FAST-DRY

SMOKEGRILL



КОПЧЕНИЕ



АРОМАТИЗАЦИЯ

Автоматическая система мойки SCS (Solid Clean System)



SOLID CLEAN



SOLID CAL

(только модели с бойлером)



2/1 GN 650 530

РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- ICS (Interactive Cooking System) автоматическая система приготовления с Итальянскими, Французскими, Международными, Испанскими, Русскими, Азиатскими и Немецкими рецептами, с их историей, ингредиентами, процессом приготовления, автоматической программой и презентацией блюда.
- Ручное приготовление в 3-х различных режимах: Конвекция от 30°C до 300°C, Пар от 30°C до 130°C, Смешанный режим Конвекция + Пар от 30°C до 300°C
- Режим программирования – Возможность программировать и запоминать рецепты приготовления в автоматической последовательности (до 15 циклов приготовления), задавая каждому рецепту свое название, сохраняя информацию по его изготовлению и фото.

ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ

- Дисплей, настраиваемый в зависимости от потребностей оператора и выводящий на первый план самые часто используемые рецепты
- LAINOX Cloud система связи посредством wi fi для сохранения персональных настроек, обновления программного обеспечения, архивации данных HACCP и загрузки новых рецептов
- Быстрое начало автоматических программ приготовления (ICS) "one touch"
- Организация папок с рецептами с функцией просмотра и возможностью задавать каждой папке свое название
- Интеллектуальное распознавание рецептов в папке многоуровневого приготовления
- Цветной 10-ти дюймовый (LCD – TFT) дисплей высокого разрешения с функцией "Touch Screen"
- Уникальный переключатель SCROLLER PLUS с функциями Крути и Нажимай для подтверждения выбора

- Автоматическое открывание двери путем нажатия на кнопку "Open" (опционально)
- Отображение в режиме реального времени графика HACCP при приготовлении ICS

ОЧИЩЕНИЕ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Автодиагностика всех параметров перед началом функционирования с визуальным и звуковым сигналом при обнаружении каких-либо неисправностей.
- Автоматическая система мойки SCS (Solid Clean System) с интегрированной емкостью для моющего средства и автоматической системой дозирования. Моющее средство SOLID CLEAN в упаковке весом 1кг. Используется для генерации жидкого средства.
- Система против накипи CALOUT в стандартной комплектации препятствует образованию накипи в бойлере. Интегрированная емкость и автоматическая система дозирования. Средство против накипи SOLID CAL в упаковке 1кг. Используется для генерации жидкого средства.
- Ручная система мойки с ручным душем

СИСТЕМЫ КОНТРОЛЯ

- Автореверс вентилятора (автоматическое изменение направления вращения вентилятора) для безупречной равномерности приготовления
- Параллельный контроль температуры в рабочей камере и в сердце продукта, система DELTA T
- Автоматически регулируемая конденсация паров
- Легкий доступ к программируемым параметрам для того, чтобы персонализировать пароконвектомат через пользовательское меню
- Функция отложенного старта
- Возможность выбрать любую из 6-ти предложенных скоростей вентилятора; первые 3 скорости автоматически активируют уменьшение мощности нагрева пароконвектомата
- для готовки необычных блюд возможно использовать функцию прерывистой вентиляции
- Контроль температуры в сердце продукта с помощью многоточечного температурного щупа с 4 точками контроля
- Внешнее подключение температурного щупа с возможностью быстрого подключения щупа-иглы для приготовления в вакуумной упаковке или для продуктов маленького размера
- Возможность подключения USB для скачивания данных HACCP, обновления программного обеспечения и скачивания / загрузки программ приготовления
- Возможность устанавливать систему энерго оптимизации SN (опционально)
- Программа SERVICE для: настройки функций электронной платы и отображения температурных датчиков
- Счетчики часов работы всех основных систем оборудования для программного сервисного обслуживания
- ECOSPEED - В зависимости от количества и типа продуктов пароконвектомат оптимизирует и контролирует подачу энергии, всегда поддерживая правильную температуру приготовления и избегая ее колебаний (-10% энергии / -30% воды / - 5% потери веса *)
- ECOVAPOR - С этой системой становится возможным значительно снизить потребление энергии и воды благодаря автоматическому контролю насыщения паром рабочей камеры (- 10% энергии / - 30% воды / - 10% di пара *)
- TURBOVAPOR - С системой TurboVapor автоматически производится идеальное количество пара, чтобы иметь возможность готовить такие "трудные" продукты, как яичная паста, спаржа или репа и свекла, у которых очень волокнистая структура

- GREEN FINE TUNING - Благодаря новой системе регулирования горелки и высокоэффективному теплообменнику значительно уменьшаются теплотери и вредные выбросы (- 10% энергии / - 10% CO2 *)

КОНСТРУКТИВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

- Защита от воды IPX5
- Абсолютно 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
- Дверь открывается поворотом ручки как вправо, так и влево
- Регулируемые петли двери для идеальной герметичности
- Открывающаяся защитная решетка вентилятора для очистки секции вентилятора

ГАЗОВЫЙ НАГРЕВАТЕЛЬ

- Нагрев варочной камеры непрямого типа с помощью модульных газовых горелок с наддувом воздуха
- Автоматическое включение горелок посредством высокочастотного электронного генератора разряда
- Электронный контроль пламени и устройство самодиагностики с автоматическим восстановлением розжига
- Высокоэффективный теплообменник с расширительной камерой из жаростойкой стали AISI 310 S

ПАРОГЕНЕРАТОР

- Бойлер из нержавеющей стали AISI 316 с высокой степенью термоизоляции
- Нагрев бойлера непрямого типа с помощью модульных газовых горелок с наддувом воздуха
- Предварительный автоматический нагрев воды в бойлере
- Ежедневное автоматическое опорожнение бойлера при температуре воды ниже 60°C
- Автоматическая сигнализация для удаления накипи в бойлере
- Программа для управляемого удаления накипи в бойлере
- Серийная система предотвращения образования и накопления накипи в бойлере CALOUT

ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЕ УСТРОЙСТВА

- Предохранительный термостат варочной камеры
- Предохранительное устройство для контроля превышения и падения давления в варочной камере
- Предохранительное термореле двигателя
- Датчик пламени, который перекрывает подачу газа в случае случайного отключения горелок
- Предохранительное реле давления для сигнализации при отсутствии газа
- Магнитный микровыключатель двери
- Сигнализация отсутствия воды
- Сигнализация неисправностей и самодиагностика с индикацией
- Система охлаждения компонентов с индикацией контроля перегрева
- Двухступенчатые газовые клапаны
- Предохранительный термостат бойлера
- Автоматический контроль уровня воды в бойлере
- Датчик контроля опорожнения бойлера

NAGB102

СЕРИЙНОЕ ОСНАЩЕНИЕ

- Система автоматической промывки SCS, Solid Clean System (в комплекте 2 банки моющего средства Solid Clean по 1 кг.)
- Система предотвращения образования накипи CALOUT (в комплекте 1 банка средства против накипи Solid Cal весом 1 кг.)
- Соединение по сети Wi-Fi
- Датчик с многоточечным сердечником (Ø 3 мм)
- Устройство промывки, совмещенное с наматывателем
- 2 решетки 2/1 GN из нержавеющей стали

ОПЦИИ – ЗАПРАШИВАЮТСЯ ПРИ ЗАКАЗЕ

- Автоматическое открытие дверей: исключено наличие ручки (не поставляется с обратной дверью)
- Обратная дверь
- Подготовка для крепления вытяжного колпака
- Вытяжная труба с защитой от ветра (необходима для всех систем без использования вытяжной установки)
- Приставка для съемной конструкции + вставная рамка
- SMOKEGRILL 3 в 1 – Система для приготовления барбекю/копчение/ароматизация
- Приставка для соединения по сети Ethernet

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

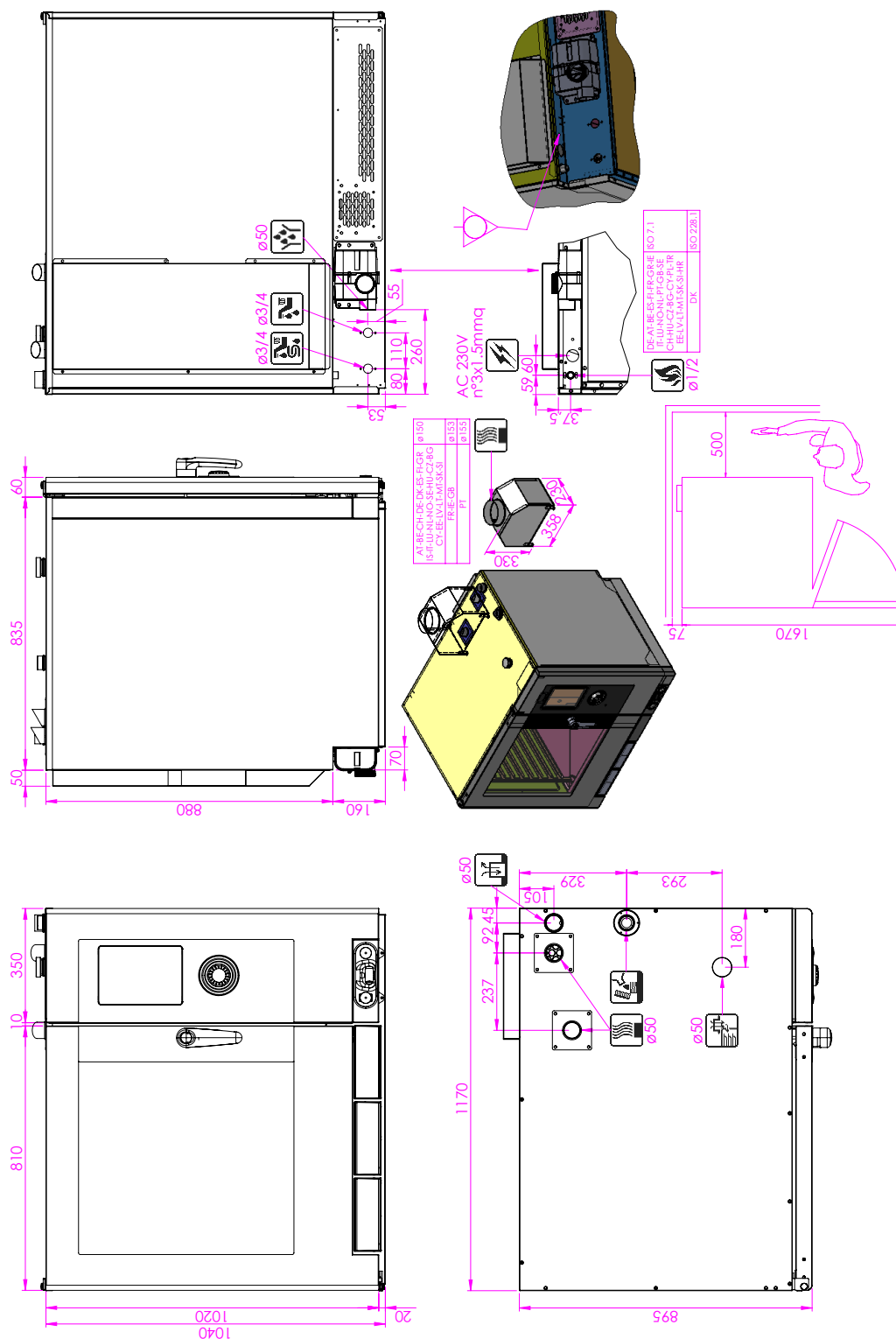
- Датчик с ИГОЛЬЧАТЫМ сердечником (Ø 1 мм)
- Система с несколькими датчиками – 2 датчика с многоточечным сердечником (Ø 3 мм)
- Система с несколькими датчиками – 2 датчика с игольчатым сердечником (Ø 1 мм)
- Жировой фильтр
- USB накопитель для обновления ПО и скачивания/закачивания программ приготовления, а также данные HACCP
- Комплект ножек с фланцами (h - 150 мм)
- Жаропрочный кожух из нержавеющей стали для боковой правой панели (необходим, когда печь находится рядом с другими источниками тепла)
- Подпятник из нержавеющей стали
- Подпятник из нержавеющей стали для вставки шкафа шоковой заморозки
- Держатель противней
- Опорный стол из нержавеющей стали
- Нейтральный шкаф с дверками и держателем противней
- Нейтральный шкаф с дверкой
- Шкаф для выдержки и медленного приготовления
- Комплект ножек для опор, для морского использования
- Комплект колес, 2 из которых с тормозом
- Тележка для извлечения каркасов с каплесборником
- Каркас съемного держателя противней (используется со вставной рамкой)
- Рамка для вставки каркасов съемных держателей противней и держателей тарелок
- Каркас съемного держателя тарелок (используется со вставной рамкой)
- Термопокрытие для съемного каркаса
- Вытяжной кожух с воздушным конденсатором (используется только на подготовленных печах)

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Вместимость рабочей камеры	GN	10 x 2/1 20 x 1/1	Электрическая мощность	kW	1
Расст. между направл.	mm	70	Номинальная газовая мощность	kW / kcal	40 / 34400
Количество блюд		150 / 300	Мощность нагрева камеры	kW / kcal	27 / 23220
Габаритные размеры	mm	1170 x 895 x 1040 h	Мощность нагрева паром	kW / kcal	27 / 23220
Размеры с упаковкой	mm	1220 x 1040 x 1250 h	Мощность вентилятора	kW	1
Вес - Нетто / Брутто	kg	235 / 258	Напряжение	V - 50 Hz	AC 230

Специальные частота и напряжение по запросу

NAGB102



Данные, приведенные в настоящем документе, не являются неизменными. Производитель Lainox ALI S.p.A оставляет за собой право вносить изменения в любой момент без предварительного оповещения

CE IPX 5

- | | | | |
|---|--|--------------------------|----------------------|
| Вход для электрического
кабеля питания | Крышка для декальцинации бойлера | Забор воздуха | Выход для жидкости |
| Вход газа и тип резьбы | Клапан выхода пара и безопасность
давления камеры | Вход для обычной воды | Выход для конденсата |
| Вытяжная труба | Клапан выхода пара камеры | Вход для умягченной воды | |

05.02.2014



NAGB201



20 x 1/1 GN

Позиция



LCD 10" Touch Screen

One Touch

Благодаря эксклюзивным и многократно протестированным параметрам и времени приготовления вам достаточно всего лишь одного касания, чтобы начать совершенно автоматический и идеальный процесс приготовления нужного вам блюда. Каждая автоматическая программа была предварительно протестирована группой из наших высококвалифицированных специалистов.



МНОГОУРОВНЕВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ



JUST IN TIME



ECOVAPOR



TURBOVAPOR



ECOSPEED



AUTOCLIMA



GREEN FINE TUNING
(только газовые модели)



FAST-DRY

SMOKEGRILL



КОПЧЕНИЕ



АРОМАТИЗАЦИЯ



РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- ICS (Interactive Cooking System) автоматическая система приготовления с Итальянскими, Французскими, Международными, Испанскими, Русскими, Азиатскими и Немецкими рецептами, с их историей, ингредиентами, процессом приготовления, автоматической программой и презентацией блюда.
- Ручное приготовление в 3-х различных режимах: Конвекция от 30°C до 300°C, Пар от 30°C до 130°C, Смешанный режим Конвекция + Пар от 30°C до 300°C
- Режим программирования – Возможность программировать и запоминать рецепты приготовления в автоматической последовательности (до 15 циклов приготовления), задавая каждому рецепту свое название, сохраняя информацию по его изготовлению и фото.

ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ

- Дисплей, настраиваемый в зависимости от потребностей оператора и выводящий на первый план самые часто используемые рецепты
- LAINOX Cloud система связи посредством wi fi для сохранения персональных настроек, обновления программного обеспечения, архивации данных HACCP и загрузки новых рецептов
- Быстрое начало автоматических программ приготовления (ICS) "one touch"
- Организация папок с рецептами с функцией просмотра и возможностью задавать каждой папке свое название
- Интеллектуальное распознавание рецептов в папке многоуровневого приготовления
- Цветной 10-ти дюймовый (LCD – TFT) дисплей высокого разрешения с функцией "Touch Screen"
- Уникальный переключатель SCROLLER PLUS с функциями Крути и Нажимай для подтверждения выбора
- Отображение в режиме реального времени графика HACCP при приготовлении ICS

ОЧИЩЕНИЕ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Автодиагностика всех параметров перед началом функционирования с визуальным и звуковым сигналом при обнаружении каких-либо неисправностей.
- Автоматическая система мойки LM с отдельной канистрой с жидким моющим средством CombiClean.
- Система против накипи CALOUT в стандартной комплектации препятствует образованию накипи в бойлере. Отдельная канистра с жидким средством против накипи CalFree и автоматическая система дозирования.
- Ручная система мойки с ручным душем

СИСТЕМЫ КОНТРОЛЯ

- Автореверс вентилятора (автоматическое изменение направления вращения вентилятора) для безупречной равномерности приготовления
- Параллельный контроль температуры в рабочей камере и в сердце продукта, система DELTA T
- Автоматически регулируемая конденсация паров
- Легкий доступ к программируемым параметрам для того, чтобы персонализировать пароконвектомат через пользовательское меню
- Функция отложенного старта
- Возможность выбрать любую из 6-ти предложенных скоростей вентилятора; первые 3 скорости автоматически активируют уменьшение мощности нагрева пароконвектомата
- для готовки необычных блюд возможно использовать функцию прерывистой вентиляции
- Контроль температуры в сердце продукта с помощью многоточечного температурного шупа с 4 точками контроля
- Внешнее подключение температурного шупа с возможностью быстрого подключения шупа-иглы для приготовления в вакуумной упаковке или для продуктов маленького размера
- Возможность подключения USB для скачивания данных HACCP, обновления программного обеспечения и скачивания / загрузки программ приготовления
- Возможность устанавливать систему энерго оптимизации SN (опционально)
- Программа SERVICE для: настройки функций электронной платы и отображения температурных датчиков
- Счетчики часов работы всех основных систем оборудования для программного сервисного обслуживания
- ECOSPEED - В зависимости от количества и типа продуктов пароконвектомат оптимизирует и контролирует подачу энергии, всегда поддерживая правильную температуру приготовления и избегая ее колебаний (-10% энергии / -30% воды / - 5% потери веса *)
- ECOVAPOR - С этой системой становится возможным значительно снизить потребление энергии и воды благодаря автоматическому контролю насыщения паром рабочей камеры (- 10% энергии / - 30% воды / - 10% d_i пара *)
- TURBOVAPOR - С системой TurboVapor автоматически производится идеальное количество пара, чтобы иметь возможность готовить такие "трудные" продукты, как яичная паста, спаржа или репа и свекла, у которых очень волокнистая структура
- GREEN FINE TUNING - Благодаря новой системе регулирования горелки и высокоэффективному теплообменнику значительно уменьшаются теплотери и вредные выбросы (- 10% энергии / - 10% CO₂ *)

КОНСТРУКТИВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

- Защита от воды IPX5
- Абсолютно 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
- Дверь с трехточечной системой закрытия
- Регулируемые петли двери для идеальной герметичности
- Открывающаяся защитная решетка вентилятора для очистки секции вентилятора

ГАЗОВЫЙ НАГРЕВАТЕЛЬ

- Нагрев варочной камеры непрямого типа с помощью модульных газовых горелок с наддувом воздуха
- Автоматическое включение горелок посредством высокочастотного электронного генератора разряда
- Электронный контроль пламени и устройство самодиагностики с автоматическим восстановлением розжига
- Высокоэффективный теплообменник с расширительной камерой из жаростойкой стали AISI 310 S

ПАРОГЕНЕРАТОР

- Бойлер из нержавеющей стали AISI 316 с высокой степенью термоизоляции
- Нагрев бойлера непрямого типа с помощью модульных газовых горелок с наддувом воздуха
- Предварительный автоматический нагрев воды в бойлере
- Ежедневное автоматическое опорожнение бойлера при температуре воды ниже 60°C
- Автоматическая сигнализация для удаления накипи в бойлере
- Программа для управляемого удаления накипи в бойлере
- Серийная система предотвращения образования и накопления накипи в бойлере CALOUT

ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЕ УСТРОЙСТВА

- Предохранительный термостат варочной камеры
- Предохранительное устройство для контроля превышения и падения давления в варочной камере
- Предохранительное термореле двигателя
- Датчик пламени, который перекрывает подачу газа в случае случайного отключения горелок
- Предохранительное реле давления для сигнализации при отсутствии газа
- Магнитный микровыключатель двери
- Сигнализация отсутствия воды
- Сигнализация неисправностей и самодиагностика с индикацией
- Система охлаждения компонентов с индикацией контроля перегрева
- Двухступенчатые газовые клапаны
- Предохранительный термостат бойлера
- Автоматический контроль уровня воды в бойлере
- Датчик контроля опорожнения бойлера

* По сравнению с нашей предыдущей моделью

NAGB201

СЕРИЙНОЕ ОСНАЩЕНИЕ

- Система автоматической промывки LM (в комплекте 1 канистра моющего средства Combiclean, 10 л.)
- Система предотвращения образования накипи CALOUT (в комплекте 1 канистра средства против накипи Calfree, 10 л.)
- Соединение по сети Wi-Fi
- Датчик с многоточечным сердечником (Ø 3 мм)
- Устройство промывки, совмещенное с наматывателем
- Тележка
- 2 решетки 1/1 GN из нержавеющей стали

ОПЦИИ – ЗАПРАШИВАЮТСЯ ПРИ ЗАКАЗЕ

- Вытяжная труба с защитой от ветра (необходима для всех систем без использования вытяжной установки)
- Подготовка для крепления вытяжного колпака
- Приставка для тележки для кондитерских 600 x 400
- SMOKEGRILL 3 в 1 – Система для приготовления барбекю/копчение/ароматизация
- Приставка для соединения по сети Ethernet

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

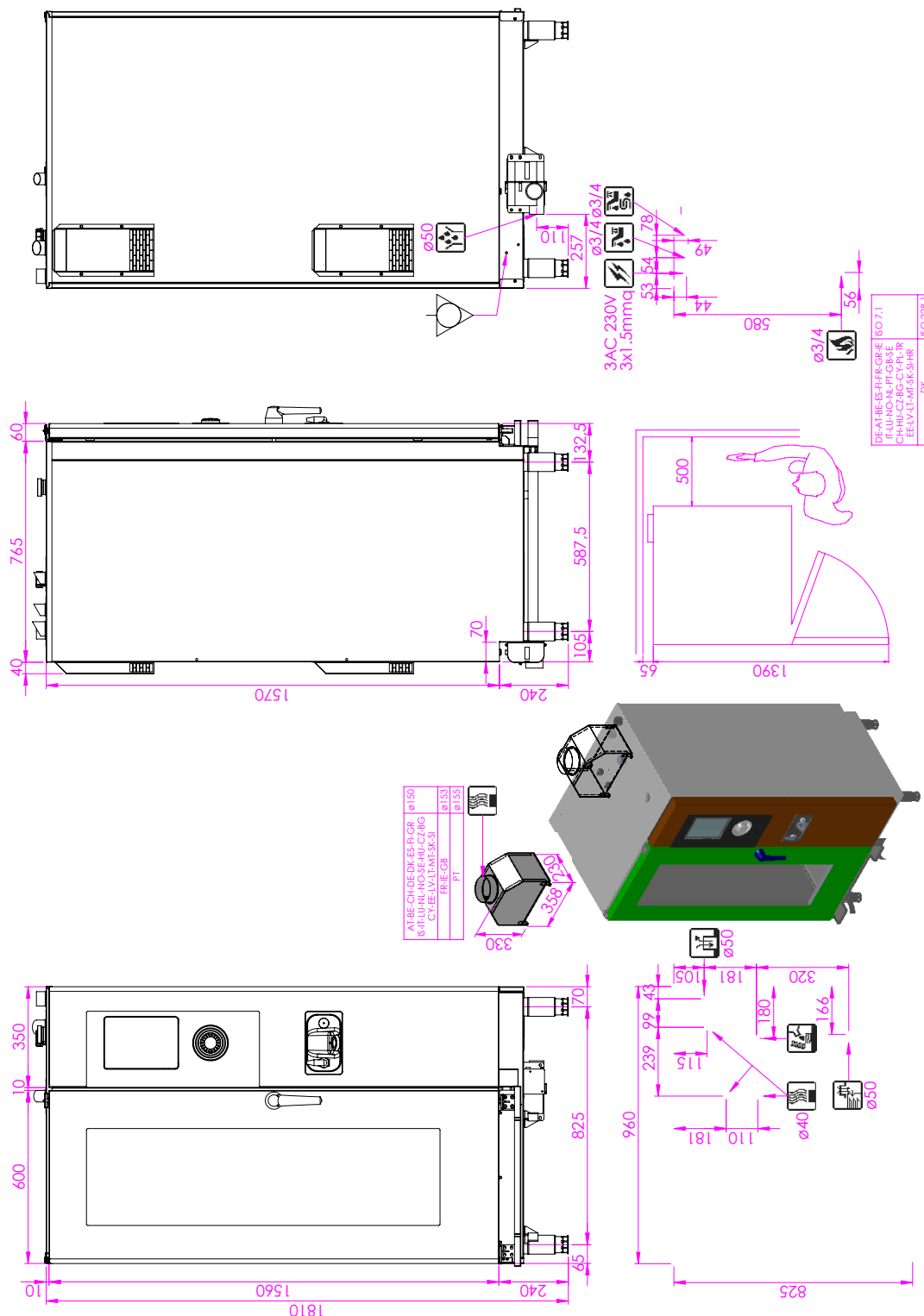
- Датчик с ИГОЛЬЧАТЫМ сердечником (Ø 1 мм)
- Система с несколькими датчиками – 2 датчика с многоточечным сердечником (Ø 3 мм)
- Система с несколькими датчиками – 2 датчика с игольчатым сердечником (Ø 1 мм)
- Жировой фильтр
- USB накопитель для обновления ПО и скачивания/закачивания программ приготовления, а также данные HACCP
- Комплект ножек с фланцем, для морского использования
- Моноблочная тележка с держателем противней и каплесборником
- Исполнение для кондитерских – Моноблочная тележка с держателем противней 600 x 400
- Моноблочная тележка с держателем тарелок и каплесборником
- Термопокрытие для тележек
- Вытяжной кожух с воздушным конденсатором (используется только на подготовленных печах)
- Напольный шкаф для температурной выдержки

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Вместимость рабочей камеры	GN	20 x 1/1	Электрическая мощность	kW	1,8
Расст. между направл.	mm	63	Номинальная газовая мощность	kW / kcal	48 / 41280
Количество блюд		150 / 300	Мощность нагрева камеры	kW / kcal	36 / 30960
Габаритные размеры	mm	960 x 825 x 1810 h	Мощность нагрева паром	kW / kcal	27 / 23220
Размеры с упаковкой	mm	1130 x 1050 x 2060 h	Мощность вентилятора	kW	1,8
Вес - Нетто / Брутто	kg	345 / 440	Напряжение	V - 50 Hz	AC 230

Специальные частота и напряжение по запросу

NAGB201



CE IPX 5

- | | | | |
|--|---|--------------------------|----------------------|
| Вход для электрического кабеля питания | Крышка для декальцинации бойлера | Забор воздуха | Выход для жидкости |
| Вход газа и тип резьбы | Клапан выхода пара и безопасность давления камеры | Вход для обычной воды | Выход для конденсата |
| Вытяжная труба | Клапан выхода пара камеры | Вход для умягченной воды | |

Данные, приведенные в настоящем документе, не являются неизменными. Производитель Lainox ALI S.p.A оставляет за собой право вносить изменения в любой момент без предварительного оповещения.

05.02.2014



NAGB202



20 x 2/1 GN - 40 x 1/1 GN

Позиция



LCD 10" Touch Screen

One Touch

Благодаря эксклюзивным и многократно протестированным параметрам и времени приготовления вам достаточно всего лишь одного касания, чтобы начать совершенно автоматический и идеальный процесс приготовления нужного вам блюда. Каждая автоматическая программа была предварительно протестирована группой из наших высококвалифицированных специалистов.



МНОГОУРОВНЕВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ



JUST IN TIME



ECOVAPOR



TURBOVAPOR



ECOSPEED



AUTOCLIMA



GREEN FINE TUNING
(только газовые модели)



FAST-DRY

SMOKEGRILL



КОПЧЕНИЕ



АРОМАТИЗАЦИЯ



РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- ICS (Interactive Cooking System) автоматическая система приготовления с Итальянскими, Французскими, Международными, Испанскими, Русскими, Азиатскими и Немецкими рецептами, с их историей, ингредиентами, процессом приготовления, автоматической программой и презентацией блюда.
- Ручное приготовление в 3-х различных режимах: Конвекция от 30°C до 300°C, Пар от 30°C до 130°C, Смешанный режим Конвекция + Пар от 30°C до 300°C
- Режим программирования – Возможность программировать и запоминать рецепты приготовления в автоматической последовательности (до 15 циклов приготовления), задавая каждому рецепту свое название, сохраняя информацию по его изготовлению и фото.

ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ

- Дисплей, настраиваемый в зависимости от потребностей оператора и выводящий на первый план самые часто используемые рецепты
- LAINOX Cloud система связи посредством wi fi для сохранения персональных настроек, обновления программного обеспечения, архивации данных HACCP и загрузки новых рецептов
- Быстрое начало автоматических программ приготовления (ICS) "one touch"
- Организация папок с рецептами с функцией просмотра и возможностью задавать каждой папке свое название
- Интеллектуальное распознавание рецептов в папке многоуровневого приготовления
- Цветной 10-ти дюймовый (LCD – TFT) дисплей высокого разрешения с функцией "Touch Screen"
- Уникальный переключатель SCROLLER PLUS с функциями Крути и Нажимай для подтверждения выбора
- Отображение в режиме реального времени графика HACCP при приготовлении ICS

ОЧИЩЕНИЕ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Автодиагностика всех параметров перед началом функционирования с визуальным и звуковым сигналом при обнаружении каких-либо неисправностей.
- Автоматическая система мойки LM с отдельной канистрой с жидким моющим средством CombiClean.
- Система против накипи CALOUT в стандартной комплектации препятствует образованию накипи в бойлере. Отдельная канистра с жидким средством против накипи CalFree и автоматическая система дозирования.
- Ручная система мойки с ручным душем

СИСТЕМЫ КОНТРОЛЯ

- Автореверс вентилятора (автоматическое изменение направления вращения вентилятора) для безупречной равномерности приготовления
- Параллельный контроль температуры в рабочей камере и в сердце продукта, система DELTA T
- Автоматически регулируемая конденсация паров
- Легкий доступ к программируемым параметрам для того, чтобы персонализировать пароконвектомат через пользовательское меню
- Функция отложенного старта
- Возможность выбрать любую из 6-ти предложенных скоростей вентилятора; первые 3 скорости автоматически активируют уменьшение мощности нагрева пароконвектомата
- для готовки необычных блюд возможно использовать функцию прерывистой вентиляции
- Контроль температуры в сердце продукта с помощью многоточечного температурного щупа с 4 точками контроля
- Внешнее подключение температурного щупа с возможностью быстрого подключения щупа-иглы для приготовления в вакуумной упаковке или для продуктов маленького размера
- Возможность подключения USB для скачивания данных HACCP, обновления программного обеспечения и скачивания / загрузки программ приготовления
- Возможность устанавливать систему энерго оптимизации SN (опционально)
- Программа SERVICE для: настройки функций электронной платы и отображения температурных датчиков
- Счетчики часов работы всех основных систем оборудования для программного сервисного обслуживания
- ECOSPEED - В зависимости от количества и типа продуктов пароконвектомат оптимизирует и контролирует подачу энергии, всегда поддерживая правильную температуру приготовления и избегая ее колебаний (-10% энергии / -30% воды / - 5% потери веса *)
- ECOVAPOR - С этой системой становится возможным значительно снизить потребление энергии и воды благодаря автоматическому контролю насыщения паром рабочей камеры (- 10% энергии / - 30% воды / - 10% dI пара *)
- TURBOVAPOR - С системой TurboVapor автоматически производится идеальное количество пара, чтобы иметь возможность готовить такие "трудные" продукты, как яичная паста, спаржа или репа и свекла, у которых очень волокнистая структура
- GREEN FINE TUNING - Благодаря новой системе регулирования горелки и высокоэффективному теплообменнику значительно уменьшаются теплотери и вредные выбросы (- 10% энергии / - 10% CO2 *)

КОНСТРУКТИВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

- Защита от воды IPX5
- Абсолютно 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
- Дверь с трехточечной системой закрытия
- Регулируемые петли двери для идеальной герметичности
- Открывающаяся защитная решетка вентилятора для очистки секции вентилятора

ГАЗОВЫЙ НАГРЕВАТЕЛЬ

- Нагрев варочной камеры непрямого типа с помощью модульных газовых горелок с наддувом воздуха
- Автоматическое включение горелок посредством высокочастотного электронного генератора разряда
- Электронный контроль пламени и устройство самодиагностики с автоматическим восстановлением розжига
- Высокоэффективный теплообменник с расширительной камерой из жаростойкой стали AISI 310 S

ПАРОГЕНЕРАТОР

- Бойлер из нержавеющей стали AISI 316 с высокой степенью термоизоляции
- Нагрев бойлера непрямого типа с помощью модульных газовых горелок с наддувом воздуха
- Предварительный автоматический нагрев воды в бойлере
- Ежедневное автоматическое опорожнение бойлера при температуре воды ниже 60°C
- Автоматическая сигнализация для удаления накипи в бойлере
- Программа для управляемого удаления накипи в бойлере
- Серийная система предотвращения образования и накопления накипи в бойлере CALOUT

ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЕ УСТРОЙСТВА

- Предохранительный термостат варочной камеры
- Предохранительное устройство для контроля превышения и падения давления в варочной камере
- Предохранительное термореле двигателя
- Датчик пламени, который перекрывает подачу газа в случае случайного отключения горелок
- Предохранительное реле давления для сигнализации при отсутствии газа
- Магнитный микровыключатель двери
- Сигнализация отсутствия воды
- Сигнализация неисправностей и самодиагностика с индикацией
- Система охлаждения компонентов с индикацией контроля перегрева
- Двухступенчатые газовые клапаны
- Предохранительный термостат бойлера
- Автоматический контроль уровня воды в бойлере
- Датчик контроля опорожнения бойлера

СЕРИЙНОЕ ОСНАЩЕНИЕ

- Система автоматической промывки LM (в комплекте 1 канистра моющего средства CombiClean, 10 л.)
- Система предотвращения образования накипи CALOUT (в комплекте 1 канистра средства против накипи Calfree, 10 л.)
- Соединение по сети Wi-Fi
- Датчик с многоточечным сердечником (Ø 3 мм)
- Устройство промывки, совмещенное с наматывателем
- Тележка
- 2 решетки 2/1 GN из нержавеющей стали

ОПЦИИ – ЗАПРАШИВАЮТСЯ ПРИ ЗАКАЗЕ

- SMOKEGRILL 3 в 1 – Система для приготовления барбекю/копчение/ароматизация
- Приставка для соединения по сети Ethernet

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

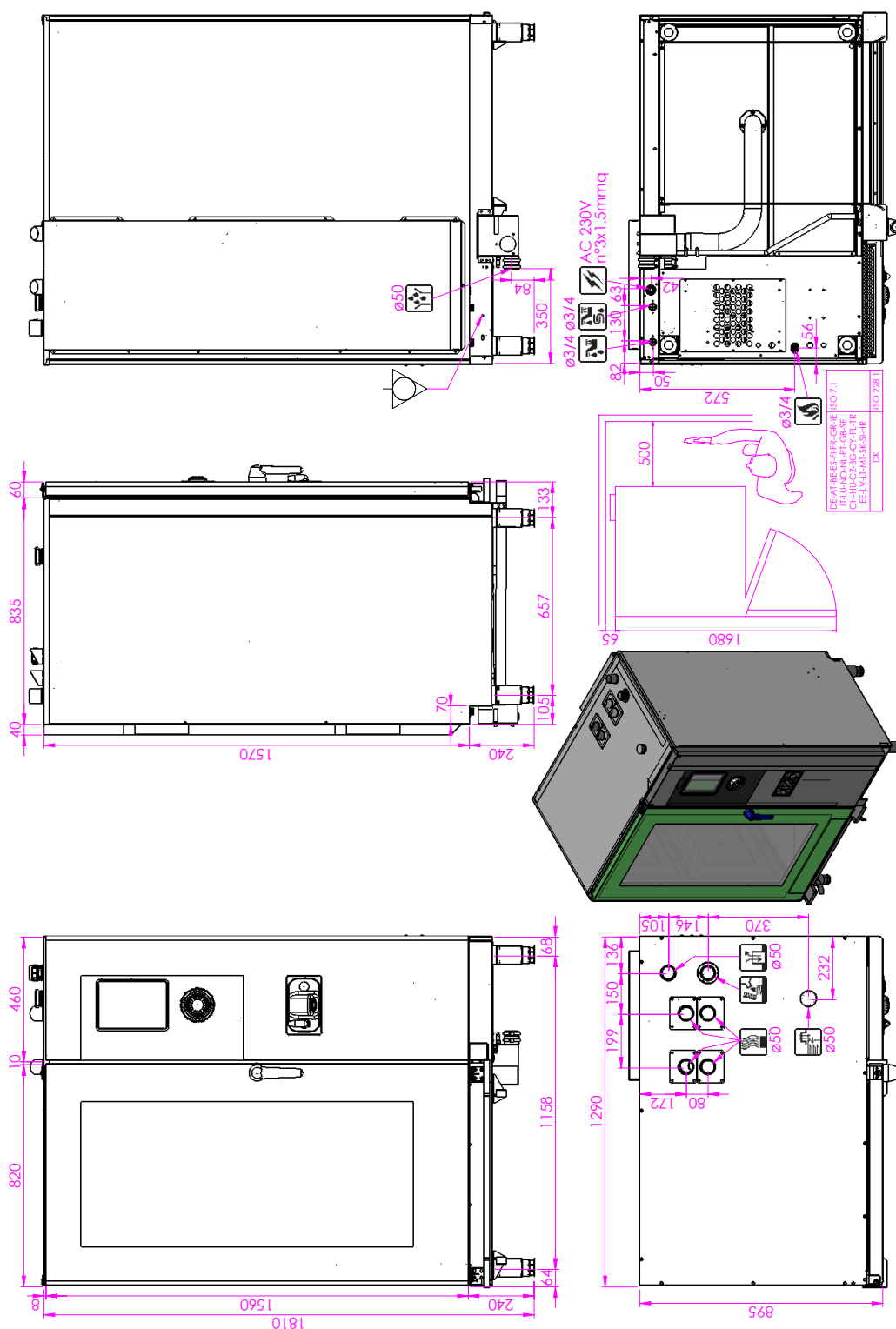
- Датчик с ИГОЛЬЧАТЫМ сердечником (Ø 1 мм)
- Система с несколькими датчиками – 2 датчика с многоточечным сердечником (Ø 3 мм)
- Система с несколькими датчиками – 2 датчика с игольчатым сердечником (Ø 1 мм)
- Жировой фильтр
- USB накопитель для обновления ПО и скачивания/закачивания программ приготовления, а также данные НАССР
- Комплект ножек с фланцем, для морского использования
- Моноблочная тележка с держателем противней и каплесборником
- Моноблочная тележка с держателем тарелок и каплесборником
- Термопокрытие для тележек
- Напольный шкаф для температурной выдержки

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Вместимость рабочей камеры	GN	20 x 2/1 40 x 1/1	Электрическая мощность	kW	1,8
Расст. между направл.	mm	63	Номинальная газовая мощность	kW / kcal	80 / 68800
Количество блюд		300 / 500	Мощность нагрева камеры	kW / kcal	54 / 46440
Габаритные размеры	mm	1290 x 895 x 1810 h	Мощность нагрева паром	kW / kcal	54 / 46440
Размеры с упаковкой	mm	1410x1120 x 2060 h	Мощность вентилятора	kW	1,8
Вес - Нетто / Брутто	kg	465 / 575	Напряжение	V - 50 Hz	AC 230

Специальные частота и напряжение по запросу

NAGB202



Данные, приведенные в настоящем документе, не являются неизменными. Производитель Linox ALI S.p.A оставляет за собой право вносить изменения в любой момент без предварительного оповещения

CE IPX 5

Вход для электрического
кабеля питания 

Крышка для декальцинации бойлера 

Забор воздуха 

Выход для жидкости 

Вход газа и тип резьбы 

Клапан выхода пара и безопасность
давления камеры

Вход для обычной воды 

Выход для конденсата

Вытяжная труба 

Клапан выхода пара камеры

Вход для умягченной воды

NAEV071



7 x 1/1 GN

Позиция



LCD 10" Touch Screen

One Touch

Благодаря эксклюзивным и многократно протестированным параметрам и времени приготовления вам достаточно всего лишь одного касания, чтобы начать совершенно автоматический и идеальный процесс приготовления нужного вам блюда. Каждая автоматическая программа была предварительно протестирована группой из наших высококвалифицированных специалистов.



МНОГОУРОВНЕВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ



JUST IN TIME



ECOVAPOR



TURBOVAPOR



ECOSPEED



AUTOCLIMA



GREEN FINE TUNING
(только газовые модели)



FAST-DRY

SMOKEGRILL



КОПЧЕНИЕ



АРОМАТИЗАЦИЯ

Автоматическая система мойки SCS (Solid Clean System)



SOLID CLEAN



SOLID CAL

(только модели с бойлером)



РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- ICS (Interactive Cooking System) автоматическая система приготовления с Итальянскими, Французскими, Международными, Испанскими, Русскими, Азиатскими и Немецкими рецептами, с их историей, ингредиентами, процессом приготовления, автоматической программой и презентацией блюда.
- Ручное приготовление в 3-х различных режимах: Конвекция от 30°C до 300°C, Пар от 30°C до 130°C, Смешанный режим Конвекция + Пар от 30°C до 300°C
- Режим программирования – Возможность программировать и запоминать рецепты приготовления в автоматической последовательности (до 15 циклов приготовления), задавая каждому рецепту свое название, сохраняя информацию по его изготовлению и фото.

ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ

- Дисплей, настраиваемый в зависимости от потребностей оператора и выводящий на первый план самые часто используемые рецепты
- LAINOX Cloud система связи посредством wi fi для сохранения персональных настроек, обновления программного обеспечения, архивации данных HACCP и загрузки новых рецептов
- Быстрое начало автоматических программ приготовления (ICS) "one touch"
- Организация папок с рецептами с функцией просмотра и возможностью задавать каждой папке свое название
- Интеллектуальное распознавание рецептов в папке многоуровневого приготовления
- Цветной 10-ти дюймовый (LCD – TFT) дисплей высокого разрешения с функцией "Touch Screen"
- Уникальный переключатель SCROLLER PLUS с функциями Крути и Нажимай для подтверждения выбора

- Автоматическое открывание двери путем нажатия на кнопку "Open" (опционально)
- Отображение в режиме реального времени графика НАССР при приготовлении ICS

ОЧИЩЕНИЕ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Автодиагностика всех параметров перед началом функционирования с визуальным и звуковым сигналом при обнаружении каких-либо неисправностей.
- Автоматическая система мойки SCS (Solid Clean System) с интегрированной емкостью для моющего средства и автоматической системой дозирования. Моющее средство SOLID CLEAN в упаковке весом 1кг. Используется для генерации жидкого средства.
- Ручная система мойки с ручным душем

СИСТЕМЫ КОНТРОЛЯ

- Автореверс вентилятора (автоматическое изменение направления вращения вентилятора) для безупречной равномерности приготовления
- Параллельный контроль температуры в рабочей камере и в сердце продукта, система DELTA T
- Автоматически регулируемая конденсация паров
- Легкий доступ к программируемым параметрам для того, чтобы персонализировать пароконвектомат через пользовательское меню
- Функция отложенного старта
- Возможность выбрать любую из 6-ти предложенных скоростей вентилятора; первые 3 скорости автоматически активируют уменьшение мощности нагрева пароконвектомата
- для готовки необычных блюд возможно использовать функцию прерывистой вентиляции
- Контроль температуры в сердце продукта с помощью многоточечного температурного щупа с 4 точками контроля
- Внешнее подключение температурного щупа с возможностью быстрого подключения щупа-иглы для приготовления в вакуумной упаковке или для продуктов маленького размера
- Возможность подключения USB для скачивания данных НАССР, обновления программного обеспечения и скачивания / загрузки программ приготовления
- Возможность устанавливать систему энерго оптимизации SN (опционально)
- Программа SERVICE для: настройки функций электронной платы и отображения температурных датчиков
- Счетчики часов работы всех основных систем оборудования для программного сервисного обслуживания
- ECOSPEED - В зависимости от количества и типа продуктов пароконвектомат оптимизирует и контролирует подачу энергии, всегда поддерживая правильную температуру приготовления и избегая ее колебаний (-10% энергии / -30% воды / - 5% потери веса *)
- ECOVAPOR - С этой системой становится возможным значительно снизить потребление энергии и воды благодаря автоматическому контролю насыщения паром рабочей камеры (- 10% энергии / - 30% воды / - 10% d1 пара *)
- TURBOVAPOR - С системой TurboVapor автоматически производится идеальное количество пара, чтобы иметь возможность готовить такие "трудные" продукты, как яичная паста, спаржа или репа и свекла, у которых очень волокнистая структура

КОНСТРУКТИВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

- Защита от воды IPX5
- Абсолютно 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
- Дверь открывается поворотом ручки как вправо, так и влево
- Регулируемые петли двери для идеальной герметичности
- Открывающаяся защитная решетка вентилятора для очистки секции вентилятора

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ НАГРЕВАТЕЛЬ

- Нагрев варочной камеры с помощью электронагревателей с корпусом из нержавеющей стали INCOLOY 800

ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЕ УСТРОЙСТВА

- Предохранительный термостат варочной камеры
- Предохранительное устройство для контроля превышения и падения давления в варочной камере
- Предохранительное термореле двигателя
- Магнитный микровыключатель двери
- Сигнализация отсутствия воды
- Сигнализация неисправностей и самодиагностика с индикацией
- Система охлаждения компонентов с индикацией контроля перегрева

СЕРИЙНОЕ ОСНАЩЕНИЕ

- Система автоматической промывки SCS, Solid Clean System (в комплекте 2 банки моющего средства Solid Clean по 1 кг.)
- Соединение по сети Wi-Fi
- Датчик с многоточечным сердечником (Ø 3 мм)
- Устройство промывки, совмещенное с наматывателем
- 2 решетки 1/1 GN из нержавеющей стали

ОПЦИИ – ЗАПРАШИВАЮТСЯ ПРИ ЗАКАЗЕ

- Автоматическое открытие дверей: исключено наличие ручки (не поставляется с обратной дверью)
- Обратная дверь
- Подготовка для крепления вытяжного колпака
- Приставка для оптимизации энергопотребления
- Приставка для съемной конструкции + вставная рамка
- Приставка для съемной конструкции для кондитерских 600 x 400 + вставная рамка
- Приставка для держателя противней для кондитерских 600 x 400
- SMOKEGRILL 3 в 1 – Система для приготовления барбекю/копчение/ароматизация
- Приставка для соединения по сети Ethernet

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

- Датчик с ИГОЛЬЧАТЫМ сердечником (Ø 1 мм)
- Система с несколькими датчиками – 2 датчика с многоточечным сердечником (Ø 3 мм)
- Система с несколькими датчиками – 2 датчика с игольчатым сердечником (Ø 1 мм)
- Жировой фильтр
- USB накопитель для обновления ПО и скачивания/закачивания программ приготовления, а также данные НАССР
- Комплект ножек с фланцами (h - 150 мм)
- Комплект колес
- Жаропрочный кожух из нержавеющей стали для боковой правой панели (необходим, когда печь находится рядом с другими источниками тепла)
- Подпятник из нержавеющей стали
- Подпятник из нержавеющей стали для вставки шкафа шоковой заморозки
- Держатель противней
- Опорный стол из нержавеющей стали
- Нейтральный шкаф с дверками и держателем противней
- Нейтральный шкаф с дверкой
- Шкаф для выдержки и медленного приготовления
- Комплект ножек для опор, для морского использования
- Комплект колес, 2 из которых с тормозом
- Тележка для извлечения каркасов с каплесборником
- Каркас съемного держателя противней (используется со вставной рамкой)
- Рамка для вставки каркасов съемных держателей противней и держателей тарелок
- Исполнение для кондитерских - Каркас съемного держателя противней 600 x 400 (используется со вставной рамкой)
- Исполнение для кондитерских – Две перегородки 600 x 400
- Каркас съемного держателя тарелок (используется со вставной рамкой)
- Термопокрытие для съемного каркаса
- Вытяжной кожух с воздушным конденсатором (используется только на подготовленных печах)

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Вместимость рабочей камеры	GN	7 x 1/1	Электрическая мощность	kW	10,5
Расст. между направл.	mm	70	Номинальная газовая мощность	kW / kcal	- / -
Количество блюд		50 / 120	Мощность нагрева камеры	kW / kcal	10 / -
Габаритные размеры	mm	875 x 825 x 820 h	Мощность нагрева паром	kW / kcal	- / -
Размеры с упаковкой	mm	950 x 990 x 1000 h	Мощность вентилятора	kW	0,37
Вес - Нетто / Брутто	kg	117 / 135	Напряжение	V - 50 Hz	3N AC 400

Специальные частота и напряжение по запросу



NAEV101



10 x 1/1 GN

Позиция



LCD 10" Touch Screen

One Touch

Благодаря эксклюзивным и многократно протестированным параметрам и времени приготовления вам достаточно всего лишь одного касания, чтобы начать совершенно автоматический и идеальный процесс приготовления нужного вам блюда. Каждая автоматическая программа была предварительно протестирована группой из наших высококвалифицированных специалистов.



МНОГОУРОВНЕВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ



JUST IN TIME



ECOVAPOR



TURBOVAPOR



ECOSPEED



AUTOCLIMA



GREEN FINE TUNING
(только газовые модели)



FAST-DRY

SMOKEGRILL



КОПЧЕНИЕ



АРОМАТИЗАЦИЯ

Автоматическая система мойки SCS (Solid Clean System)



SOLID CLEAN



SOLID CAL

(только модели с бойлером)



РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- ICS (Interactive Cooking System) автоматическая система приготовления с Итальянскими, Французскими, Международными, Испанскими, Русскими, Азиатскими и Немецкими рецептами, с их историей, ингредиентами, процессом приготовления, автоматической программой и презентацией блюда.
- Ручное приготовление в 3-х различных режимах: Конвекция от 30°C до 300°C, Пар от 30°C до 130°C, Смешанный режим Конвекция + Пар от 30°C до 300°C
- Режим программирования – Возможность программировать и запоминать рецепты приготовления в автоматической последовательности (до 15 циклов приготовления), задавая каждому рецепту свое название, сохраняя информацию по его изготовлению и фото.

ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ

- Дисплей, настраиваемый в зависимости от потребностей оператора и выводящий на первый план самые часто используемые рецепты
- LAINOX Cloud система связи посредством wi fi для сохранения персональных настроек, обновления программного обеспечения, архивации данных HACCP и загрузки новых рецептов
- Быстрое начало автоматических программ приготовления (ICS) "one touch"
- Организация папок с рецептами с функцией просмотра и возможностью задавать каждой папке свое название
- Интеллектуальное распознавание рецептов в папке многоуровневого приготовления
- Цветной 10-ти дюймовый (LCD – TFT) дисплей высокого разрешения с функцией "Touch Screen"
- Уникальный переключатель SCROLLER PLUS с функциями Крути и Нажимай для подтверждения выбора

- Автоматическое открывание двери путем нажатия на кнопку "Open" (опционально)
- Отображение в режиме реального времени графика НАССР при приготовлении ICS

ОЧИЩЕНИЕ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Автодиагностика всех параметров перед началом функционирования с визуальным и звуковым сигналом при обнаружении каких-либо неисправностей.
- Автоматическая система мойки SCS (Solid Clean System) с интегрированной емкостью для моющего средства и автоматической системой дозирования. Моющее средство SOLID CLEAN в упаковке весом 1кг. Используется для генерации жидкого средства.
- Ручная система мойки с ручным душем

СИСТЕМЫ КОНТРОЛЯ

- Автореверс вентилятора (автоматическое изменение направления вращения вентилятора) для безупречной равномерности приготовления
- Параллельный контроль температуры в рабочей камере и в сердце продукта, система DELTA T
- Автоматически регулируемая конденсация паров
- Легкий доступ к программируемым параметрам для того, чтобы персонализировать пароконвектомат через пользовательское меню
- Функция отложенного старта
- Возможность выбрать любую из 6-ти предложенных скоростей вентилятора; первые 3 скорости автоматически активируют уменьшение мощности нагрева пароконвектомата
- для готовки необычных блюд возможно использовать функцию прерывистой вентиляции
- Контроль температуры в сердце продукта с помощью многоточечного температурного щупа с 4 точками контроля
- Внешнее подключение температурного щупа с возможностью быстрого подключения щупа-иглы для приготовления в вакуумной упаковке или для продуктов маленького размера
- Возможность подключения USB для скачивания данных НАССР, обновления программного обеспечения и скачивания / загрузки программ приготовления
- Возможность устанавливать систему энерго оптимизации SN (опционально)
- Программа SERVICE для: настройки функций электронной платы и отображения температурных датчиков
- Счетчики часов работы всех основных систем оборудования для программного сервисного обслуживания
- ECOSPEED - В зависимости от количества и типа продуктов пароконвектомат оптимизирует и контролирует подачу энергии, всегда поддерживая правильную температуру приготовления и избегая ее колебаний (-10% энергии / -30% воды / - 5% потери веса *)
- ECOVAPOR - С этой системой становится возможным значительно снизить потребление энергии и воды благодаря автоматическому контролю насыщения паром рабочей камеры (- 10% энергии / - 30% воды / - 10% d1 пара *)
- TURBOVAPOR - С системой TurboVapor автоматически производится идеальное количество пара, чтобы иметь возможность готовить такие "трудные" продукты, как яичная паста, спаржа или репа и свекла, у которых очень волокнистая структура

КОНСТРУКТИВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

- Защита от воды IPX5
- Абсолютно 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
- Дверь открывается поворотом ручки как вправо, так и влево
- Регулируемые петли двери для идеальной герметичности
- Открывающаяся защитная решетка вентилятора для очистки секции вентилятора

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ НАГРЕВАТЕЛЬ

- Нагрев варочной камеры с помощью электронагревателей с корпусом из нержавеющей стали INCOLOY 800

ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЕ УСТРОЙСТВА

- Предохранительный термостат варочной камеры
- Предохранительное устройство для контроля превышения и падения давления в варочной камере
- Предохранительное термореле двигателя
- Магнитный микровыключатель двери
- Сигнализация отсутствия воды
- Сигнализация неисправностей и самодиагностика с индикацией
- Система охлаждения компонентов с индикацией контроля перегрева

СЕРИЙНОЕ ОСНАЩЕНИЕ

- Система автоматической промывки SCS, Solid Clean System (в комплекте 2 банки моющего средства Solid Clean по 1 кг.)
- Соединение по сети Wi-Fi
- Датчик с многоточечным сердечником (Ø 3 мм)
- Устройство промывки, совмещенное с наматывателем
- 2 решетки 1/1 GN из нержавеющей стали

ОПЦИИ – ЗАПРАШИВАЮТСЯ ПРИ ЗАКАЗЕ

- Автоматическое открытие дверей: исключено наличие ручки (не поставляется с обратной дверью)
- Обратная дверь
- Подготовка для крепления вытяжного колпака
- Приставка для оптимизации энергопотребления
- Приставка для съемной конструкции + вставная рамка
- Приставка для съемной конструкции для кондитерских 600 x 400 + вставная рамка
- Приставка для держателя противней для кондитерских 600 x 400
- SMOKEGRILL 3 в 1 – Система для приготовления барбекю/копчение/ароматизация
- Приставка для соединения по сети Ethernet

NAEV101

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

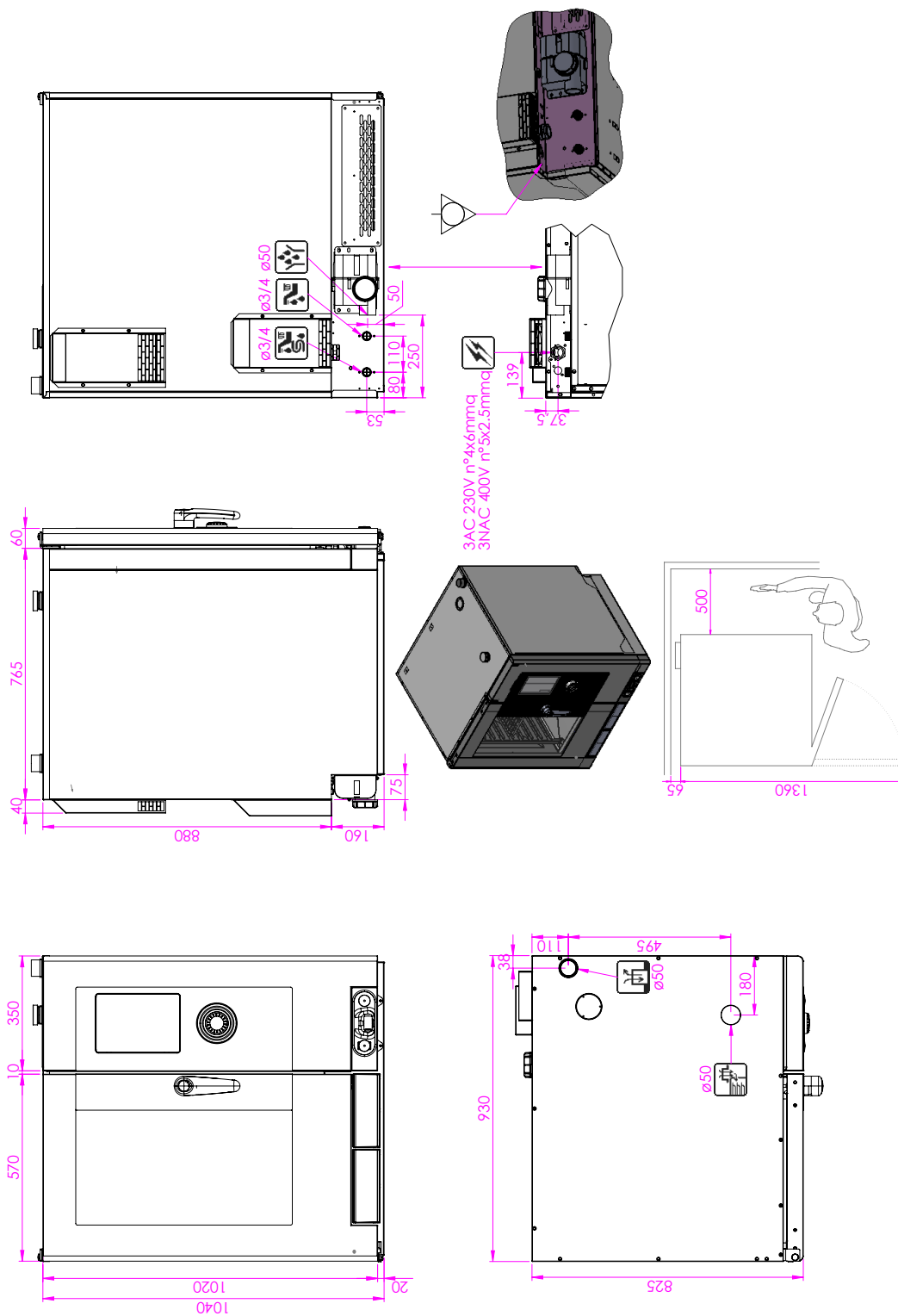
- Датчик с ИГОЛЬЧАТЫМ сердечником (Ø 1 мм)
- Система с несколькими датчиками – 2 датчика с многоточечным сердечником (Ø 3 мм)
- Система с несколькими датчиками – 2 датчика с игольчатым сердечником (Ø 1 мм)
- Жировой фильтр
- USB накопитель для обновления ПО и скачивания/закачивания программ приготовления, а также данные НАССР
- Комплект ножек с фланцами (h - 150 мм)
- Комплект колес
- Жаропрочный кожух из нержавеющей стали для боковой правой панели (необходим, когда печь находится рядом с другими источниками тепла)
- Подпятник из нержавеющей стали
- Подпятник из нержавеющей стали для вставки шкафа шоковой заморозки
- Держатель противней
- Опорный стол из нержавеющей стали
- Нейтральный шкаф с дверками и держателем противней
- Нейтральный шкаф с дверкой
- Шкаф для выдержки и медленного приготовления
- Комплект ножек для опор, для морского использования
- Комплект колес, 2 из которых с тормозом
- Тележка для извлечения каркасов с каплесборником
- Каркас съемного держателя противней (используется со вставной рамкой)
- Рамка для вставки каркасов съемных держателей противней и держателей тарелок
- Исполнение для кондитерских - Каркас съемного держателя противней 600 x 400 (используется со вставной рамкой)
- Исполнение для кондитерских – Две перегородки 600 x 400
- Каркас съемного держателя тарелок (используется со вставной рамкой)
- Термопокрытие для съемного каркаса
- Вытяжной кожух с воздушным конденсатором (используется только на подготовленных печах)

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Вместимость рабочей камеры	GN	10 x 1/1	Электрическая мощность	kW	16
Расст. между направл.	mm	70	Номинальная газовая мощность	kW / kcal	- / -
Количество блюд		80 / 150	Мощность нагрева камеры	kW / kcal	15 / -
Габаритные размеры	mm	930 x 825 x 1040 h	Мощность нагрева паром	kW / kcal	- / -
Размеры с упаковкой	mm	1040 x 980 x 1250 h	Мощность вентилятора	kW	1
Вес - Нетто / Брутто	kg	142 / 165	Напряжение	V - 50 Hz	3N AC 400

Специальные частота и напряжение по запросу

NAEV101



CE IPX 5

Вход для электрического кабеля питания	Крышка для декальцинации бойлера	Забор воздуха	Выход для жидкости
Вход газа и тип резьбы	Клапан выхода пара и безопасность давления камеры	Вход для обычной воды	Выход для конденсата
Вытяжная труба	Клапан выхода пара камеры	Вход для умягченной воды	

Данные, приведенные в настоящем документе, не являются неизменными. Производитель Lainox ALI S.p.A оставляет за собой право вносить изменения в любой момент без предварительного оповещения.

05.02.2014



NAEV072



7 x 2/1 GN - 14 x 1/1 GN

Позиция



LCD 10" Touch Screen

One Touch

Благодаря эксклюзивным и многократно протестированным параметрам и времени приготовления вам достаточно всего лишь одного касания, чтобы начать совершенно автоматический и идеальный процесс приготовления нужного вам блюда. Каждая автоматическая программа была предварительно протестирована группой из наших высококвалифицированных специалистов.



МНОГОУРОВНЕВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ



JUST IN TIME



ECOVAPOR



TURBOVAPOR



ECOSPEED



AUTOCLIMA



GREEN FINE TUNING
(только газовые модели)



FAST-DRY

SMOKEGRILL



КОПЧЕНИЕ



АРОМАТИЗАЦИЯ

Автоматическая система мойки SCS (Solid Clean System)



SOLID CLEAN



SOLID CAL

(только модели с бойлером)



2/1 GN 650 530

РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- ICS (Interactive Cooking System) автоматическая система приготовления с Итальянскими, Французскими, Международными, Испанскими, Русскими, Азиатскими и Немецкими рецептами, с их историей, ингредиентами, процессом приготовления, автоматической программой и презентацией блюда.
- Ручное приготовление в 3-х различных режимах: Конвекция от 30°C до 300°C, Пар от 30°C до 130°C, Смешанный режим Конвекция + Пар от 30°C до 300°C
- Режим программирования – Возможность программировать и запоминать рецепты приготовления в автоматической последовательности (до 15 циклов приготовления), задавая каждому рецепту свое название, сохраняя информацию по его изготовлению и фото.

ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ

- Дисплей, настраиваемый в зависимости от потребностей оператора и выводящий на первый план самые часто используемые рецепты
- LAINOX Cloud система связи посредством wi fi для сохранения персональных настроек, обновления программного обеспечения, архивации данных HACCP и загрузки новых рецептов
- Быстрое начало автоматических программ приготовления (ICS) "one touch"
- Организация папок с рецептами с функцией просмотра и возможностью задавать каждой папке свое название
- Интеллектуальное распознавание рецептов в папке многоуровневого приготовления
- Цветной 10-ти дюймовый (LCD – TFT) дисплей высокого разрешения с функцией "Touch Screen"
- Уникальный переключатель SCROLLER PLUS с функциями Крути и Нажимай для подтверждения выбора

- Автоматическое открывание двери путем нажатия на кнопку "Open" (опционально)
- Отображение в режиме реального времени графика НАССР при приготовлении ICS

ОЧИЩЕНИЕ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Автодиагностика всех параметров перед началом функционирования с визуальным и звуковым сигналом при обнаружении каких-либо неисправностей.
- Автоматическая система мойки SCS (Solid Clean System) с интегрированной емкостью для моющего средства и автоматической системой дозирования. Моющее средство SOLID CLEAN в упаковке весом 1кг. Используется для генерации жидкого средства.
- Ручная система мойки с ручным душем

СИСТЕМЫ КОНТРОЛЯ

- Автореверс вентилятора (автоматическое изменение направления вращения вентилятора) для безупречной равномерности приготовления
- Параллельный контроль температуры в рабочей камере и в сердце продукта, система DELTA T
- Автоматически регулируемая конденсация паров
- Легкий доступ к программируемым параметрам для того, чтобы персонализировать пароконвектомат через пользовательское меню
- Функция отложенного старта
- Возможность выбрать любую из 6-ти предложенных скоростей вентилятора; первые 3 скорости автоматически активируют уменьшение мощности нагрева пароконвектомата
- для готовки необычных блюд возможно использовать функцию прерывистой вентиляции
- Контроль температуры в сердце продукта с помощью многоточечного температурного щупа с 4 точками контроля
- Внешнее подключение температурного щупа с возможностью быстрого подключения щупа-иглы для приготовления в вакуумной упаковке или для продуктов маленького размера
- Возможность подключения USB для скачивания данных НАССР, обновления программного обеспечения и скачивания / загрузки программ приготовления
- Возможность устанавливать систему энерго оптимизации SN (опционально)
- Программа SERVICE для: настройки функций электронной платы и отображения температурных датчиков
- Счетчики часов работы всех основных систем оборудования для программного сервисного обслуживания
- ECOSPEED - В зависимости от количества и типа продуктов пароконвектомат оптимизирует и контролирует подачу энергии, всегда поддерживая правильную температуру приготовления и избегая ее колебаний (-10% энергии / -30% воды / - 5% потери веса *)
- ECOVAPOR - С этой системой становится возможным значительно снизить потребление энергии и воды благодаря автоматическому контролю насыщения паром рабочей камеры (- 10% энергии / - 30% воды / - 10% d1 пара *)
- TURBOVAPOR - С системой TurboVapor автоматически производится идеальное количество пара, чтобы иметь возможность готовить такие "трудные" продукты, как яичная паста, спаржа или репа и свекла, у которых очень волокнистая структура

КОНСТРУКТИВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

- Защита от воды IPX5
- Абсолютно 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
- Дверь открывается поворотом ручки как вправо, так и влево
- Регулируемые петли двери для идеальной герметичности
- Открывающаяся защитная решетка вентилятора для очистки секции вентилятора

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ НАГРЕВАТЕЛЬ

- Нагрев варочной камеры с помощью электронагревателей с корпусом из нержавеющей стали INCOLOY 800

ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЕ УСТРОЙСТВА

- Предохранительный термостат варочной камеры
- Предохранительное устройство для контроля превышения и падения давления в варочной камере
- Предохранительное термореле двигателя
- Магнитный микровыключатель двери
- Сигнализация отсутствия воды
- Сигнализация неисправностей и самодиагностика с индикацией
- Система охлаждения компонентов с индикацией контроля перегрева

СЕРИЙНОЕ ОСНАЩЕНИЕ

- Система автоматической промывки SCS, Solid Clean System (в комплекте 2 банки моющего средства Solid Clean по 1 кг.)
- Соединение по сети Wi-Fi
- Датчик с многоточечным сердечником (Ø 3 мм)
- Устройство промывки, совмещенное с наматывателем
- 2 решетки 2/1 GN из нержавеющей стали

ОПЦИИ – ЗАПРАШИВАЮТСЯ ПРИ ЗАКАЗЕ

- Автоматическое открытие дверей: исключено наличие ручки (не поставляется с обратной дверью)
- Обратная дверь
- Подготовка для крепления вытяжного колпака
- Приставка для оптимизации энергопотребления
- Приставка для съемной конструкции + вставная рамка
- SMOKEGRILL 3 в 1 – Система для приготовления барбекю/копчение/ароматизация
- Приставка для соединения по сети Ethernet

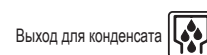
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

- Датчик с ИГОЛЬЧАТЫМ сердечником (Ø 1 мм)
- Система с несколькими датчиками – 2 датчика с многоточечным сердечником (Ø 3 мм)
- Система с несколькими датчиками – 2 датчика с игольчатым сердечником (Ø 1 мм)
- Жировой фильтр
- USB накопитель для обновления ПО и скачивания/закачивания программ приготовления, а также данные НАССР
- Комплект ножек с фланцами (h - 150 мм)
- Комплект колес
- Жаропрочный кожух из нержавеющей стали для боковой правой панели (необходим, когда печь находится рядом с другими источниками тепла)
- Подпятник из нержавеющей стали
- Подпятник из нержавеющей стали для вставки шкафа шоковой заморозки
- Держатель противней
- Опорный стол из нержавеющей стали
- Нейтральный шкаф с дверками и держателем противней
- Нейтральный шкаф с дверкой
- Шкаф для выдержки и медленного приготовления
- Комплект ножек для опор, для морского использования
- Комплект колес, 2 из которых с тормозом
- Тележка для извлечения каркасов с каплесборником
- Каркас съемного держателя противней (используется со вставной рамкой)
- Рамка для вставки каркасов съемных держателей противней и держателей тарелок
- Каркас съемного держателя тарелок (используется со вставной рамкой)
- Термопокрытие для съемного каркаса
- Вытяжной кожух с воздушным конденсатором (используется только на подготовленных печах)

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Вместимость рабочей камеры	GN	7 x 2/1 14 x 1/1	Электрическая мощность	kW	19
Расст. между направл.	mm	70	Номинальная газовая мощность	kW / kcal	- / -
Количество блюд		70 / 180	Мощность нагрева камеры	kW / kcal	18 / -
Габаритные размеры	mm	1170 x 895 x 820 h	Мощность нагрева паром	kW / kcal	- / -
Размеры с упаковкой	mm	1220 x 1040 x 1100 h	Мощность вентилятора	kW	0,55
Вес - Нетто / Брутто	kg	158 / 180	Напряжение	V - 50 Hz	3N AC 400

Специальные частота и напряжение по запросу



NAEV102



10 x 2/1 GN - 20 x 1/1 GN

Позиция



LCD 10" Touch Screen

One Touch

Благодаря эксклюзивным и многократно протестированным параметрам и времени приготовления вам достаточно всего лишь одного касания, чтобы начать совершенно автоматический и идеальный процесс приготовления нужного вам блюда. Каждая автоматическая программа была предварительно протестирована группой из наших высококвалифицированных специалистов.



МНОГОУРОВНЕВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ



JUST IN TIME



ECOVAPOR



TURBOVAPOR



ECOSPEED



AUTOCLIMA



GREEN FINE TUNING
(только газовые модели)



FAST-DRY

SMOKEGRILL



КОПЧЕНИЕ



АРОМАТИЗАЦИЯ

Автоматическая система мойки SCS (Solid Clean System)



SOLID CLEAN



SOLID CAL

(только модели с бойлером)



2/1 GN 650 530

РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- ICS (Interactive Cooking System) автоматическая система приготовления с Итальянскими, Французскими, Международными, Испанскими, Русскими, Азиатскими и Немецкими рецептами, с их историей, ингредиентами, процессом приготовления, автоматической программой и презентацией блюда.
- Ручное приготовление в 3-х различных режимах: Конвекция от 30°C до 300°C, Пар от 30°C до 130°C, Смешанный режим Конвекция + Пар от 30°C до 300°C
- Режим программирования – Возможность программировать и запоминать рецепты приготовления в автоматической последовательности (до 15 циклов приготовления), задавая каждому рецепту свое название, сохраняя информацию по его изготовлению и фото.

ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ

- Дисплей, настраиваемый в зависимости от потребностей оператора и выводящий на первый план самые часто используемые рецепты
- LAINOX Cloud система связи посредством wi fi для сохранения персональных настроек, обновления программного обеспечения, архивации данных HACCP и загрузки новых рецептов
- Быстрое начало автоматических программ приготовления (ICS) "one touch"
- Организация папок с рецептами с функцией просмотра и возможностью задавать каждой папке свое название
- Интеллектуальное распознавание рецептов в папке многоуровневого приготовления
- Цветной 10-ти дюймовый (LCD – TFT) дисплей высокого разрешения с функцией "Touch Screen"
- Уникальный переключатель SCROLLER PLUS с функциями Крути и Нажимай для подтверждения выбора

- Автоматическое открывание двери путем нажатия на кнопку "Open" (опционально)
- Отображение в режиме реального времени графика НАССР при приготовлении ICS

ОЧИЩЕНИЕ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Автодиагностика всех параметров перед началом функционирования с визуальным и звуковым сигналом при обнаружении каких-либо неисправностей.
- Автоматическая система мойки SCS (Solid Clean System) с интегрированной емкостью для моющего средства и автоматической системой дозирования. Моющее средство SOLID CLEAN в упаковке весом 1кг. Используется для генерации жидкого средства.
- Ручная система мойки с ручным душем

СИСТЕМЫ КОНТРОЛЯ

- Автореверс вентилятора (автоматическое изменение направления вращения вентилятора) для безупречной равномерности приготовления
- Параллельный контроль температуры в рабочей камере и в сердце продукта, система DELTA T
- Автоматически регулируемая конденсация паров
- Легкий доступ к программируемым параметрам для того, чтобы персонализировать пароконвектомат через пользовательское меню
- Функция отложенного старта
- Возможность выбрать любую из 6-ти предложенных скоростей вентилятора; первые 3 скорости автоматически активируют уменьшение мощности нагрева пароконвектомата
- для готовки необычных блюд возможно использовать функцию прерывистой вентиляции
- Контроль температуры в сердце продукта с помощью многоточечного температурного щупа с 4 точками контроля
- Внешнее подключение температурного щупа с возможностью быстрого подключения щупа-иглы для приготовления в вакуумной упаковке или для продуктов маленького размера
- Возможность подключения USB для скачивания данных НАССР, обновления программного обеспечения и скачивания / загрузки программ приготовления
- Возможность устанавливать систему энерго оптимизации SN (опционально)
- Программа SERVICE для: настройки функций электронной платы и отображения температурных датчиков
- Счетчики часов работы всех основных систем оборудования для программного сервисного обслуживания
- ECOSPEED - В зависимости от количества и типа продуктов пароконвектомат оптимизирует и контролирует подачу энергии, всегда поддерживая правильную температуру приготовления и избегая ее колебаний (-10% энергии / -30% воды / - 5% потери веса *)
- ECOVAPOR - С этой системой становится возможным значительно снизить потребление энергии и воды благодаря автоматическому контролю насыщения паром рабочей камеры (- 10% энергии / - 30% воды / - 10% d1 пара *)
- TURBOVAPOR - С системой TurboVapor автоматически производится идеальное количество пара, чтобы иметь возможность готовить такие "трудные" продукты, как яичная паста, спаржа или репа и свекла, у которых очень волокнистая структура

КОНСТРУКТИВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

- Защита от воды IPX5
- Абсолютно 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
- Дверь открывается поворотом ручки как вправо, так и влево
- Регулируемые петли двери для идеальной герметичности
- Открывающаяся защитная решетка вентилятора для очистки секции вентилятора

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ НАГРЕВАТЕЛЬ

- Нагрев варочной камеры с помощью электронагревателей с корпусом из нержавеющей стали INCOLOY 800

ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЕ УСТРОЙСТВА

- Предохранительный термостат варочной камеры
- Предохранительное устройство для контроля превышения и падения давления в варочной камере
- Предохранительное термореле двигателя
- Магнитный микровыключатель двери
- Сигнализация отсутствия воды
- Сигнализация неисправностей и самодиагностика с индикацией
- Система охлаждения компонентов с индикацией контроля перегрева

СЕРИЙНОЕ ОСНАЩЕНИЕ

- Система автоматической промывки SCS, Solid Clean System (в комплекте 2 банки моющего средства Solid Clean по 1 кг.)
- Соединение по сети Wi-Fi
- Датчик с многоточечным сердечником (Ø 3 мм)
- Устройство промывки, совмещенное с наматывателем
- 2 решетки 2/1 GN из нержавеющей стали

ОПЦИИ – ЗАПРАШИВАЮТСЯ ПРИ ЗАКАЗЕ

- Автоматическое открытие дверей: исключено наличие ручки (не поставляется с обратной дверью)
- Обратная дверь
- Подготовка для крепления вытяжного колпака
- Приставка для оптимизации энергопотребления
- Приставка для съемной конструкции + вставная рамка
- SMOKEGRILL 3 в 1 – Система для приготовления барбекю/копчение/ароматизация
- Приставка для соединения по сети Ethernet

NAEV102

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

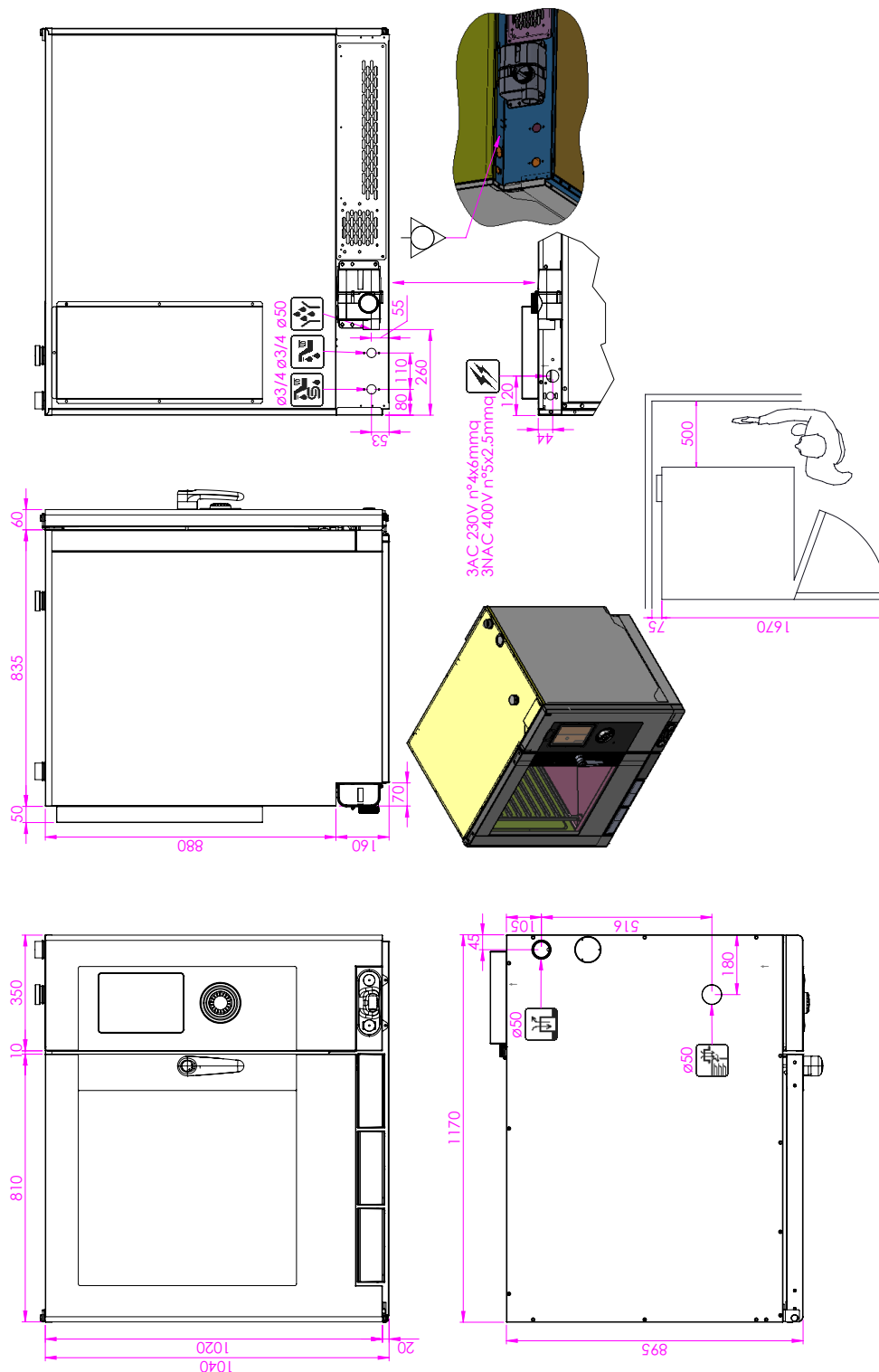
- Датчик с ИГОЛЬЧАТЫМ сердечником (Ø 1 мм)
- Система с несколькими датчиками – 2 датчика с многоточечным сердечником (Ø 3 мм)
- Система с несколькими датчиками – 2 датчика с игольчатым сердечником (Ø 1 мм)
- Жировой фильтр
- USB накопитель для обновления ПО и скачивания/закачивания программ приготовления, а также данные НАССР
- Комплект ножек с фланцами (h - 150 мм)
- Комплект колес
- Жаропрочный кожух из нержавеющей стали для боковой правой панели (необходим, когда печь находится рядом с другими источниками тепла)
- Подпятник из нержавеющей стали
- Подпятник из нержавеющей стали для вставки шкафа шоковой заморозки
- Держатель противней
- Опорный стол из нержавеющей стали
- Нейтральный шкаф с дверками и держателем противней
- Нейтральный шкаф с дверкой
- Шкаф для выдержки и медленного приготовления
- Комплект ножек для опор, для морского использования
- Комплект колес, 2 из которых с тормозом
- Тележка для извлечения каркасов с каплесборником
- Каркас съемного держателя противней (используется со вставной рамкой)
- Рамка для вставки каркасов съемных держателей противней и держателей тарелок
- Каркас съемного держателя тарелок (используется со вставной рамкой)
- Термопокрытие для съемного каркаса
- Вытяжной кожух с воздушным конденсатором (используется только на подготовленных печах)

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Вместимость рабочей камеры	GN	10 x 2/1 20 x 1/1	Электрическая мощность	kW	31
Расст. между направл.	mm	70	Номинальная газовая мощность	kW / kcal	- / -
Количество блюд		150 / 300	Мощность нагрева камеры	kW / kcal	30 / -
Габаритные размеры	mm	1170 x 895 x 1040 h	Мощность нагрева паром	kW / kcal	- / -
Размеры с упаковкой	mm	1220 x 1040 x 1250 h	Мощность вентилятора	kW	1
Вес - Нетто / Брутто	kg	201 / 226	Напряжение	V - 50 Hz	3N AC 400

Специальные частота и напряжение по запросу

NAEV102



CE IPX 5

Вход для электрического кабеля питания	Крышка для декарнизации бойлера	Забор воздуха	Выход для жидкости
Вход газа и тип резьбы	Клапан выхода пара и безопасность давления камеры	Вход для обычной воды	Выход для конденсата
Вытяжная труба	Клапан выхода пара камеры	Вход для умягченной воды	

05.02.2014



NAEV201



20 x 1/1 GN

Позиция



LCD 10" Touch Screen

One Touch

Благодаря эксклюзивным и многократно протестированным параметрам и времени приготовления вам достаточно всего лишь одного касания, чтобы начать совершенно автоматический и идеальный процесс приготовления нужного вам блюда. Каждая автоматическая программа была предварительно протестирована группой из наших высококвалифицированных специалистов.



МНОГОУРОВНЕВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ



JUST IN TIME



ECOVAPOR



TURBOVAPOR



ECOSPEED



AUTOCLIMA



GREEN FINE TUNING
(только газовые модели)



FAST-DRY

SMOKEGRILL



КОПЧЕНИЕ



АРОМАТИЗАЦИЯ



РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- ICS (Interactive Cooking System) автоматическая система приготовления с Итальянскими, Французскими, Международными, Испанскими, Русскими, Азиатскими и Немецкими рецептами, с их историей, ингредиентами, процессом приготовления, автоматической программой и презентацией блюда.
- Ручное приготовление в 3-х различных режимах: Конвекция от 30°C до 300°C, Пар от 30°C до 130°C, Смешанный режим Конвекция + Пар от 30°C до 300°C
- Режим программирования – Возможность программировать и запоминать рецепты приготовления в автоматической последовательности (до 15 циклов приготовления), задавая каждому рецепту свое название, сохраняя информацию по его изготовлению и фото.

ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ

- Дисплей, настраиваемый в зависимости от потребностей оператора и выводящий на первый план самые часто используемые рецепты
- LAINOX Cloud система связи посредством wi fi для сохранения персональных настроек, обновления программного обеспечения, архивации данных HACCP и загрузки новых рецептов
- Быстрое начало автоматических программ приготовления (ICS) "one touch"
- Организация папок с рецептами с функцией просмотра и возможностью задавать каждой папке свое название
- Интеллектуальное распознавание рецептов в папке многоуровневого приготовления
- Цветной 10-ти дюймовый (LCD – TFT) дисплей высокого разрешения с функцией "Touch Screen"
- Уникальный переключатель SCROLLER PLUS с функциями Крути и Нажимай для подтверждения выбора
- Отображение в режиме реального времени графика HACCP при приготовлении ICS

ОЧИЩЕНИЕ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Автодиагностика всех параметров перед началом функционирования с визуальным и звуковым сигналом при обнаружении каких-либо неисправностей.
- Автоматическая система мойки LM с отдельной канистрой с жидким моющим средством CombiClean.
- Ручная система мойки с ручным душем

СИСТЕМЫ КОНТРОЛЯ

- Автореверс вентилятора (автоматическое изменение направления вращения вентилятора) для безупречной равномерности приготовления
- Параллельный контроль температуры в рабочей камере и в сердце продукта, система DELTA T
- Автоматически регулируемая конденсация паров
- Легкий доступ к программируемым параметрам для того, чтобы персонализировать пароконвектомат через пользовательское меню
- Функция отложенного старта
- Возможность выбрать любую из 6-ти предложенных скоростей вентилятора; первые 3 скорости автоматически активируют уменьшение мощности нагрева пароконвектомата
- для готовки необычных блюд возможно использовать функцию прерывистой вентиляции
- Контроль температуры в сердце продукта с помощью многоточечного температурного щупа с 4 точками контроля
- Внешнее подключение температурного щупа с возможностью быстрого подключения щупа-иглы для приготовления в вакуумной упаковке или для продуктов маленького размера
- Возможность подключения USB для скачивания данных HACCP, обновления программного обеспечения и скачивания / загрузки программ приготовления
- Возможность устанавливать систему энерго оптимизации SN (опционально)
- Программа SERVICE для: настройки функций электронной платы и отображения температурных датчиков
- Счетчики часов работы всех основных систем оборудования для программного сервисного обслуживания
- ECOSPEED - В зависимости от количества и типа продуктов пароконвектомат оптимизирует и контролирует подачу энергии, всегда поддерживая правильную температуру приготовления и избегая ее колебаний (-10% энергии / -30% воды / - 5% потери веса *)
- ECOVAPOR - С этой системой становится возможным значительно снизить потребление энергии и воды благодаря автоматическому контролю насыщения паром рабочей камеры (- 10% энергии / - 30% воды / - 10% di пара *)
- TURBOVAPOR - С системой TurboVapor автоматически производится идеальное количество пара, чтобы иметь возможность готовить такие "трудные" продукты, как яичная паста, спаржа или репа и свекла, у которых очень волокнистая структура

КОНСТРУКТИВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

- Защита от воды IPX5
- Абсолютно 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
- Дверь с трехточечной системой закрытия
- Регулируемые петли двери для идеальной герметичности
- Открывающаяся защитная решетка вентилятора для очистки секции вентилятора

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ НАГРЕВАТЕЛЬ

- Нагрев варочной камеры с помощью электронагревателей с корпусом из нержавеющей стали INCOLOY 800

ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЕ УСТРОЙСТВА

- Предохранительный термостат варочной камеры
- Предохранительное устройство для контроля превышения и падения давления в варочной камере
- Предохранительное термореле двигателя
- Магнитный микровыключатель двери
- Сигнализация отсутствия воды
- Сигнализация неисправностей и самодиагностика с индикацией
- Система охлаждения компонентов с индикацией контроля перегрева

СЕРИЙНОЕ ОСНАЩЕНИЕ

- Система автоматической промывки LM (в комплекте 1 канистра мощного средства CombiClean, 10 л.)
- Соединение по сети Wi-Fi
- Датчик с многоточечным сердечником (Ø 3 мм)
- Устройство промывки, совмещенное с наматывателем
- Тележка
- 2 решетки 1/1 GN из нержавеющей стали

ОПЦИИ – ЗАПРАШИВАЮТСЯ ПРИ ЗАКАЗЕ

- Подготовка для крепления вытяжного колпака
- Приставка для оптимизации энергопотребления
- Приставка для тележки для кондитерских 600 x 400
- SMOKEGRILL 3 в 1 – Система для приготовления барбекю/копчение/ароматизация
- Приставка для соединения по сети Ethernet

NAEV201

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

- Датчик с ИГОЛЬЧАТЫМ сердечником (Ø 1 мм)
- Система с несколькими датчиками – 2 датчика с многоточечным сердечником (Ø 3 мм)
- Система с несколькими датчиками – 2 датчика с игольчатым сердечником (Ø 1 мм)
- Жировой фильтр
- USB накопитель для обновления ПО и скачивания/закачивания программ приготовления, а также данные НАССР
- Комплект ножек с фланцем, для морского использования

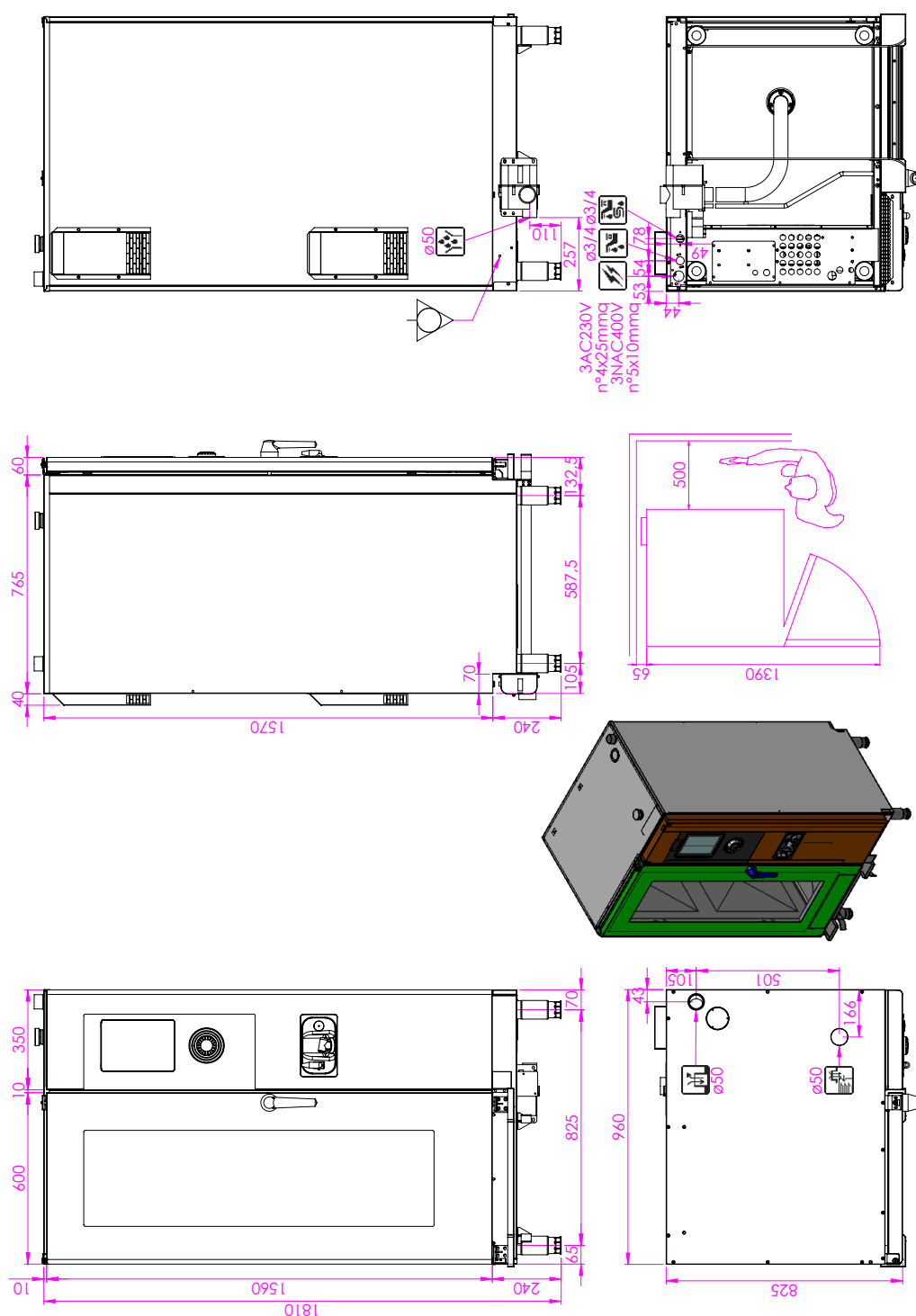
- Моноблочная тележка с держателем противней и каплесборником
- Исполнение для кондитерских – Моноблочная тележка с держателем противней 600 x 400
- Моноблочная тележка с держателем тарелок и каплесборником
- Термопокрытие для тележек
- Вытяжной кожух с воздушным конденсатором (используется только на подготовленных печах)
- Напольный шкаф для температурной выдержки

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Вместимость рабочей камеры	GN	20 x 1/1	Электрическая мощность	kW	31,8
Расст. между направл.	mm	63	Номинальная газовая мощность	kW / kcal	- / -
Количество блюд		150 / 300	Мощность нагрева камеры	kW / kcal	30 / -
Габаритные размеры	mm	960 x 825 x 1810 h	Мощность нагрева паром	kW / kcal	- / -
Размеры с упаковкой	mm	1130 x 1050 x 2060 h	Мощность вентилятора	kW	1,8
Вес - Нетто / Брутто	kg	260 / 370	Напряжение	V - 50 Hz	3N AC 400

Специальные частота и напряжение по запросу

NAEV201



CE IPX 5

Вход для электрического
кабеля питания



Крышка для декальцинации бойлера



Забор воздуха



Выход для жидкости



Вход газа и тип резьбы



Клапан выхода пара и безопасность
давления камеры



Вход для обычной воды



Выход для конденсата



Вытяжная труба



Клапан выхода пара камеры



Вход для умягченной воды



NAEV202



20 x 2/1 GN - 40 x 1/1 GN

Позиция



LCD 10" Touch Screen

One Touch

Благодаря эксклюзивным и многократно протестированным параметрам и времени приготовления вам достаточно всего лишь одного касания, чтобы начать совершенно автоматический и идеальный процесс приготовления нужного вам блюда. Каждая автоматическая программа была предварительно протестирована группой из наших высококвалифицированных специалистов.



МНОГОУРОВНЕВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ



JUST IN TIME



ECOVAPOR



TURBOVAPOR



ECOSPEED



AUTOCLIMA



GREEN FINE TUNING
(только газовые модели)



FAST-DRY

SMOKEGRILL



КОПЧЕНИЕ



АРОМАТИЗАЦИЯ



РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- ICS (Interactive Cooking System) автоматическая система приготовления с Итальянскими, Французскими, Международными, Испанскими, Русскими, Азиатскими и Немецкими рецептами, с их историей, ингредиентами, процессом приготовления, автоматической программой и презентацией блюда.
- Ручное приготовление в 3-х различных режимах: Конвекция от 30°C до 300°C, Пар от 30°C до 130°C, Смешанный режим Конвекция + Пар от 30°C до 300°C
- Режим программирования – Возможность программировать и запоминать рецепты приготовления в автоматической последовательности (до 15 циклов приготовления), задавая каждому рецепту свое название, сохраняя информацию по его изготовлению и фото.

ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ

- Дисплей, настраиваемый в зависимости от потребностей оператора и выводящий на первый план самые часто используемые рецепты
- LAINOX Cloud система связи посредством wi fi для сохранения персональных настроек, обновления программного обеспечения, архивации данных HACCP и загрузки новых рецептов
- Быстрое начало автоматических программ приготовления (ICS) "one touch"
- Организация папок с рецептами с функцией просмотра и возможностью задавать каждой папке свое название
- Интеллектуальное распознавание рецептов в папке многоуровневого приготовления
- Цветной 10-ти дюймовый (LCD – TFT) дисплей высокого разрешения с функцией "Touch Screen"
- Уникальный переключатель SCROLLER PLUS с функциями Крути и Нажимай для подтверждения выбора
- Отображение в режиме реального времени графика HACCP при приготовлении ICS

ОЧИЩЕНИЕ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Автодиагностика всех параметров перед началом функционирования с визуальным и звуковым сигналом при обнаружении каких-либо неисправностей.
- Автоматическая система мойки LM с отдельной канистрой с жидким моющим средством CombiClean.
- Ручная система мойки с ручным душем

СИСТЕМЫ КОНТРОЛЯ

- Автореверс вентилятора (автоматическое изменение направления вращения вентилятора) для безупречной равномерности приготовления
- Параллельный контроль температуры в рабочей камере и в сердце продукта, система DELTA T
- Автоматически регулируемая конденсация паров
- Легкий доступ к программируемым параметрам для того, чтобы персонализировать пароконвектомат через пользовательское меню
- Функция отложенного старта
- Возможность выбрать любую из 6-ти предложенных скоростей вентилятора; первые 3 скорости автоматически активируют уменьшение мощности нагрева пароконвектомата
- для готовки необычных блюд возможно использовать функцию прерывистой вентиляции
- Контроль температуры в сердце продукта с помощью многоточечного температурного щупа с 4 точками контроля
- Внешнее подключение температурного щупа с возможностью быстрого подключения щупа-иглы для приготовления в вакуумной упаковке или для продуктов маленького размера
- Возможность подключения USB для скачивания данных HACCP, обновления программного обеспечения и скачивания / загрузки программ приготовления
- Возможность устанавливать систему энерго оптимизации SN (опционально)
- Программа SERVICE для: настройки функций электронной платы и отображения температурных датчиков
- Счетчики часов работы всех основных систем оборудования для программного сервисного обслуживания
- ECOSPEED - В зависимости от количества и типа продуктов пароконвектомат оптимизирует и контролирует подачу энергии, всегда поддерживая правильную температуру приготовления и избегая ее колебаний (-10% энергии / -30% воды / - 5% потери веса *)
- ECOVAPOR - С этой системой становится возможным значительно снизить потребление энергии и воды благодаря автоматическому контролю насыщения паром рабочей камеры (- 10% энергии / - 30% воды / - 10% ди пара *)
- TURBOVAPOR - С системой TurboVapor автоматически производится идеальное количество пара, чтобы иметь возможность готовить такие "трудные" продукты, как яичная паста, спаржа или репа и свекла, у которых очень волокнистая структура

КОНСТРУКТИВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

- Защита от воды IPX5
- Абсолютно 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
- Дверь с трехточечной системой закрытия
- Регулируемые петли двери для идеальной герметичности
- Открывающаяся защитная решетка вентилятора для очистки секции вентилятора

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ НАГРЕВАТЕЛЬ

- Нагрев варочной камеры с помощью электронагревателей с корпусом из нержавеющей стали INCOLOY 800

ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЕ УСТРОЙСТВА

- Предохранительный термостат варочной камеры
- Предохранительное устройство для контроля превышения и падения давления в варочной камере
- Предохранительное термореле двигателя
- Магнитный микровыключатель двери
- Сигнализация отсутствия воды
- Сигнализация неисправностей и самодиагностика с индикацией
- Система охлаждения компонентов с индикацией контроля перегрева

СЕРИЙНОЕ ОСНАЩЕНИЕ

- Система автоматической промывки LM (в комплекте 1 канистра мощного средства CombiClean, 10 л.)
- Соединение по сети Wi-Fi
- Датчик с многоточечным сердечником (Ø 3 мм)
- Устройство промывки, совмещенное с наматывателем
- Тележка
- 2 решетки 2/1 GN из нержавеющей стали

ОПЦИИ – ЗАПРАШИВАЮТСЯ ПРИ ЗАКАЗЕ

- Приставка для оптимизации энергопотребления
- SMOKEGRILL 3 в 1 – Система для приготовления барбекю/копчение/ароматизация
- Приставка для соединения по сети Ethernet

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

- Датчик с ИГОЛЬЧАТЫМ сердечником (Ø 1 мм)
- Система с несколькими датчиками – 2 датчика с многоточечным сердечником (Ø 3 мм)
- Система с несколькими датчиками – 2 датчика с игольчатым сердечником (Ø 1 мм)
- Жировой фильтр
- USB накопитель для обновления ПО и скачивания/закачивания программ приготовления, а также данные НАССР
- Комплект ножек с фланцем, для морского использования

- Моноблочная тележка с держателем противней и каплесборником
- Моноблочная тележка с держателем тарелок и каплесборником
- Термопокрытие для тележек
- Напольный шкаф для температурной выдержки

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Вместимость рабочей камеры	GN	20 x 2/1 40 x 1/1	Электрическая мощность	kW	61,8
Расст. между направл.	mm	63	Номинальная газовая мощность	kW / kcal	- / -
Количество блюд		300 / 500	Мощность нагрева камеры	kW / kcal	60 / -
Габаритные размеры	mm	1290 x 895 x 1810 h	Мощность нагрева паром	kW / kcal	- / -
Размеры с упаковкой	mm	1410x1120 x 2060 h	Мощность вентилятора	kW	1,8
Вес - Нетто / Брутто	kg	345 / 460	Напряжение	V - 50 Hz	3N AC 400

Специальные частота и напряжение по запросу

NAGV071



7 x 1/1 GN

Позиция



LCD 10" Touch Screen

One Touch

Благодаря эксклюзивным и многократно протестированным параметрам и времени приготовления вам достаточно всего лишь одного касания, чтобы начать совершенно автоматический и идеальный процесс приготовления нужного вам блюда. Каждая автоматическая программа была предварительно протестирована группой из наших высококвалифицированных специалистов.



МНОГОУРОВНЕВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ



JUST IN TIME



ECOVAPOR



TURBOVAPOR



ECOSPEED



AUTOCLIMA



GREEN FINE TUNING
(только газовые модели)



FAST-DRY

SMOKEGRILL



КОПЧЕНИЕ



АРОМАТИЗАЦИЯ

Автоматическая система мойки SCS (Solid Clean System)



SOLID CLEAN



SOLID CAL

(только модели с бойлером)



РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- ICS (Interactive Cooking System) автоматическая система приготовления с Итальянскими, Французскими, Международными, Испанскими, Русскими, Азиатскими и Немецкими рецептами, с их историей, ингредиентами, процессом приготовления, автоматической программой и презентацией блюда.
- Ручное приготовление в 3-х различных режимах: Конвекция от 30°C до 300°C, Пар от 30°C до 130°C, Смешанный режим Конвекция + Пар от 30°C до 300°C
- Режим программирования – Возможность программировать и запоминать рецепты приготовления в автоматической последовательности (до 15 циклов приготовления), задавая каждому рецепту свое название, сохраняя информацию по его изготовлению и фото.

ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ

- Дисплей, настраиваемый в зависимости от потребностей оператора и выводящий на первый план самые часто используемые рецепты
- LAINOX Cloud система связи посредством wi fi для сохранения персональных настроек, обновления программного обеспечения, архивации данных HACCP и загрузки новых рецептов
- Быстрое начало автоматических программ приготовления (ICS) "one touch"
- Организация папок с рецептами с функцией просмотра и возможностью задавать каждой папке свое название
- Интеллектуальное распознавание рецептов в папке многоуровневого приготовления
- Цветной 10-ти дюймовый (LCD – TFT) дисплей высокого разрешения с функцией "Touch Screen"
- Уникальный переключатель SCROLLER PLUS с функциями Крути и Нажимай для подтверждения выбора

- Автоматическое открывание двери путем нажатия на кнопку "Open" (опционально)
- Отображение в режиме реального времени графика НАССР при приготовлении ICS

ОЧИЩЕНИЕ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Автодиагностика всех параметров перед началом функционирования с визуальным и звуковым сигналом при обнаружении каких-либо неисправностей.
- Автоматическая система мойки SCS (Solid Clean System) с интегрированной емкостью для моющего средства и автоматической системой дозирования. Моющее средство SOLID CLEAN в упаковке весом 1кг. Используется для генерации жидкого средства.
- Ручная система мойки с ручным душем

СИСТЕМЫ КОНТРОЛЯ

- Автореверс вентилятора (автоматическое изменение направления вращения вентилятора) для безупречной равномерности приготовления
- Параллельный контроль температуры в рабочей камере и в сердце продукта, система DELTA T
- Автоматически регулируемая конденсация паров
- Легкий доступ к программируемым параметрам для того, чтобы персонализировать пароконвектомат через пользовательское меню
- Функция отложенного старта
- Возможность выбрать любую из 6-ти предложенных скоростей вентилятора; первые 3 скорости автоматически активируют уменьшение мощности нагрева пароконвектомата
- для готовки необычных блюд возможно использовать функцию прерывистой вентиляции
- Контроль температуры в сердце продукта с помощью многоточечного температурного щупа с 4 точками контроля
- Внешнее подключение температурного щупа с возможностью быстрого подключения щупа-иглы для приготовления в вакуумной упаковке или для продуктов маленького размера
- Возможность подключения USB для скачивания данных НАССР, обновления программного обеспечения и скачивания / загрузки программ приготовления
- Возможность устанавливать систему энерго оптимизации SN (опционально)
- Программа SERVICE для: настройки функций электронной платы и отображения температурных датчиков
- Счетчики часов работы всех основных систем оборудования для программного сервисного обслуживания
- ECOSPEED - В зависимости от количества и типа продуктов пароконвектомат оптимизирует и контролирует подачу энергии, всегда поддерживая правильную температуру приготовления и избегая ее колебаний (-10% энергии / -30% воды / - 5% потери веса *)
- ECOVAPOR - С этой системой становится возможным значительно снизить потребление энергии и воды благодаря автоматическому контролю насыщения паром рабочей камеры (- 10% энергии / - 30% воды / - 10% di пара *)
- TURBOVAPOR - С системой TurboVapor автоматически производится идеальное количество пара, чтобы иметь возможность готовить такие "трудные" продукты, как яичная паста, спаржа или репа и свекла, у которых очень волокнистая структура
- GREEN FINE TUNING - Благодаря новой системе регулирования горелки и высокоэффективному теплообменнику значительно уменьшаются тепловые потери и вредные выбросы (- 10% энергии / - 10% CO2 *)

КОНСТРУКТИВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

- Защита от воды IPX5
- Абсолютно 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
- Дверь открывается поворотом ручки как вправо, так и влево
- Регулируемые петли двери для идеальной герметичности
- Открывающаяся защитная решетка вентилятора для очистки секции вентилятора

ГАЗОВЫЙ НАГРЕВАТЕЛЬ

- Нагрев варочной камеры непрямого типа с помощью модульных газовых горелок с наддувом воздуха
- Автоматическое включение горелок посредством высокочастотного электронного генератора разряда
- Электронный контроль пламени и устройство самодиагностики с автоматическим восстановлением розжига
- Высокоэффективный теплообменник с расширительной камерой из жаростойкой стали AISI 310 S

ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЕ УСТРОЙСТВА

- Предохранительный термостат варочной камеры
- Предохранительное устройство для контроля превышения и падения давления в варочной камере
- Предохранительное термореле двигателя
- Датчик пламени, который перекрывает подачу газа в случае случайного отключения горелок
- Предохранительное реле давления для сигнализации при отсутствии газа
- Магнитный микровыключатель двери
- Сигнализация отсутствия воды
- Сигнализация неисправностей и самодиагностика с индикацией
- Система охлаждения компонентов с индикацией контроля перегрева
- Двухступенчатые газовые клапаны

СЕРИЙНОЕ ОСНАЩЕНИЕ

- Система автоматической промывки SCS, Solid Clean System (в комплекте 2 банки моющего средства Solid Clean по 1 кг.)
- Соединение по сети Wi-Fi
- Датчик с многоточечным сердечником (Ø 3 мм)
- Устройство промывки, совмещенное с наматывателем
- 2 решетки 1/1 GN из нержавеющей стали

ОПЦИИ – ЗАПРАШИВАЮТСЯ ПРИ ЗАКАЗЕ

- Автоматическое открытие дверей: исключено наличие ручки (не поставляется с обратной дверью)
- Обратная дверь
- Подготовка для крепления вытяжного колпака
- Приставка для съемной конструкции + вставная рамка
- Приставка для съемной конструкции для кондитерских 600 x 400 + вставная рамка
- Приставка для держателя противней для кондитерских 600 x 400
- SMOKEGRILL 3 в 1 – Система для приготовления барбекю/копчение/ароматизация
- Приставка для соединения по сети Ethernet

NAGV071

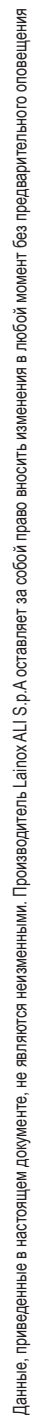
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

- Датчик с ИГОЛЬЧАТЫМ сердечником (Ø 1 мм)
- Система с несколькими датчиками – 2 датчика с многоточечным сердечником (Ø 3 мм)
- Система с несколькими датчиками – 2 датчика с игольчатым сердечником (Ø 1 мм)
- Жировой фильтр
- USB накопитель для обновления ПО и скачивания/закачивания программ приготовления, а также данные НАССР
- Комплект ножек с фланцами (h - 150 мм)
- Жаропрочный кожух из нержавеющей стали для боковой правой панели (необходим, когда печь находится рядом с другими источниками тепла)
- Подпятник из нержавеющей стали
- Подпятник из нержавеющей стали для вставки шкафа шоковой заморозки
- Держатель противней
- Опорный стол из нержавеющей стали
- Нейтральный шкаф с дверками и держателем противней
- Нейтральный шкаф с дверкой
- Шкаф для выдержки и медленного приготовления
- Комплект ножек для опор, для морского использования
- Комплект колес, 2 из которых с тормозом
- Тележка для извлечения каркасов с каплесборником
- Каркас съемного держателя противней (используется со вставной рамкой)
- Рамка для вставки каркасов съемных держателей противней и держателей тарелок
- Исполнение для кондитерских - Каркас съемного держателя противней 600 x 400 (используется со вставной рамкой)
- Исполнение для кондитерских – Две перегородки 600 x 400
- Каркас съемного держателя тарелок (используется со вставной рамкой)
- Термопокрытие для съемного каркаса
- Вытяжной кожух с воздушным конденсатором (используется только на подготовленных печах)

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Вместимость рабочей камеры	GN	7 x 1/1	Электрическая мощность	kW	0,5
Расст. между направл.	mm	70	Номинальная газовая мощность	kW / kcal	12 / 10230
Количество блюд		50 / 120	Мощность нагрева камеры	kW / kcal	12 / 10230
Габаритные размеры	mm	875 x 825 x 820 h	Мощность нагрева паром	kW / kcal	- / -
Размеры с упаковкой	mm	950 x 990 x 1000 h	Мощность вентилятора	kW	0,5
Вес - Нетто / Брутто	kg	125 / 142	Напряжение	V - 50 Hz	AC 230

Специальные частота и напряжение по запросу



Вход для умягченной воды

NAGV101



10 x 1/1 GN

Позиция



LCD 10" Touch Screen

One Touch

Благодаря эксклюзивным и многократно протестированным параметрам и времени приготовления вам достаточно всего лишь одного касания, чтобы начать совершенно автоматический и идеальный процесс приготовления нужного вам блюда. Каждая автоматическая программа была предварительно протестирована группой из наших высококвалифицированных специалистов.



МНОГОУРОВНЕВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ



JUST IN TIME



ECOVAPOR



TURBOVAPOR



ECOSPEED



AUTOCLIMA



GREEN FINE TUNING
(только газовые модели)



FAST-DRY

SMOKEGRILL



КОПЧЕНИЕ



АРОМАТИЗАЦИЯ

Автоматическая система мойки SCS (Solid Clean System)



SOLID CLEAN



SOLID CAL

(только модели с бойлером)



РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- ICS (Interactive Cooking System) автоматическая система приготовления с Итальянскими, Французскими, Международными, Испанскими, Русскими, Азиатскими и Немецкими рецептами, с их историей, ингредиентами, процессом приготовления, автоматической программой и презентацией блюда.
- Ручное приготовление в 3-х различных режимах: Конвекция от 30°C до 300°C, Пар от 30°C до 130°C, Смешанный режим Конвекция + Пар от 30°C до 300°C
- Режим программирования – Возможность программировать и запоминать рецепты приготовления в автоматической последовательности (до 15 циклов приготовления), задавая каждому рецепту свое название, сохраняя информацию по его изготовлению и фото.

ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ

- Дисплей, настраиваемый в зависимости от потребностей оператора и выводящий на первый план самые часто используемые рецепты
- LAINOX Cloud система связи посредством wi fi для сохранения персональных настроек, обновления программного обеспечения, архивации данных HACCP и загрузки новых рецептов
- Быстрое начало автоматических программ приготовления (ICS) "one touch"
- Организация папок с рецептами с функцией просмотра и возможностью задавать каждой папке свое название
- Интеллектуальное распознавание рецептов в папке многоуровневого приготовления
- Цветной 10-ти дюймовый (LCD – TFT) дисплей высокого разрешения с функцией "Touch Screen"
- Уникальный переключатель SCROLLER PLUS с функциями Крути и Нажимай для подтверждения выбора

- Автоматическое открывание двери путем нажатия на кнопку "Open" (опционально)
- Отображение в режиме реального времени графика НАССР при приготовлении ICS

ОЧИЩЕНИЕ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Автодиагностика всех параметров перед началом функционирования с визуальным и звуковым сигналом при обнаружении каких-либо неисправностей.
- Автоматическая система мойки SCS (Solid Clean System) с интегрированной емкостью для моющего средства и автоматической системой дозирования. Моющее средство SOLID CLEAN в упаковке весом 1кг. Используется для генерации жидкого средства.
- Ручная система мойки с ручным душем

СИСТЕМЫ КОНТРОЛЯ

- Автореверс вентилятора (автоматическое изменение направления вращения вентилятора) для безупречной равномерности приготовления
- Параллельный контроль температуры в рабочей камере и в сердце продукта, система DELTA T
- Автоматически регулируемая конденсация паров
- Легкий доступ к программируемым параметрам для того, чтобы персонализировать пароконвектомат через пользовательское меню
- Функция отложенного старта
- Возможность выбрать любую из 6-ти предложенных скоростей вентилятора; первые 3 скорости автоматически активируют уменьшение мощности нагрева пароконвектомата
- для готовки необычных блюд возможно использовать функцию прерывистой вентиляции
- Контроль температуры в сердце продукта с помощью многоточечного температурного щупа с 4 точками контроля
- Внешнее подключение температурного щупа с возможностью быстрого подключения щупа-иглы для приготовления в вакуумной упаковке или для продуктов маленького размера
- Возможность подключения USB для скачивания данных НАССР, обновления программного обеспечения и скачивания / загрузки программ приготовления
- Возможность устанавливать систему энерго оптимизации SN (опционально)
- Программа SERVICE для: настройки функций электронной платы и отображения температурных датчиков
- Счетчики часов работы всех основных систем оборудования для программного сервисного обслуживания
- ECOSPEED - В зависимости от количества и типа продуктов пароконвектомат оптимизирует и контролирует подачу энергии, всегда поддерживая правильную температуру приготовления и избегая ее колебаний (-10% энергии / -30% воды / - 5% потери веса *)
- ECOVAPOR - С этой системой становится возможным значительно снизить потребление энергии и воды благодаря автоматическому контролю насыщения паром рабочей камеры (- 10% энергии / - 30% воды / - 10% di пара *)
- TURBOVAPOR - С системой TurboVapor автоматически производится идеальное количество пара, чтобы иметь возможность готовить такие "трудные" продукты, как яичная паста, спаржа или репа и свекла, у которых очень волокнистая структура
- GREEN FINE TUNING - Благодаря новой системе регулирования горелки и высокоэффективному теплообменнику значительно уменьшаются тепловые потери и вредные выбросы (- 10% энергии / - 10% CO2 *)

КОНСТРУКТИВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

- Защита от воды IPX5
- Абсолютно 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
- Дверь открывается поворотом ручки как вправо, так и влево
- Регулируемые петли двери для идеальной герметичности
- Открывающаяся защитная решетка вентилятора для очистки секции вентилятора

ГАЗОВЫЙ НАГРЕВАТЕЛЬ

- Нагрев варочной камеры непрямого типа с помощью модульных газовых горелок с наддувом воздуха
- Автоматическое включение горелок посредством высокочастотного электронного генератора разряда
- Электронный контроль пламени и устройство самодиагностики с автоматическим восстановлением розжига
- Высокоэффективный теплообменник с расширительной камерой из жаростойкой стали AISI 310 S

ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЕ УСТРОЙСТВА

- Предохранительный термостат варочной камеры
- Предохранительное устройство для контроля превышения и падения давления в варочной камере
- Предохранительное термореле двигателя
- Датчик пламени, который перекрывает подачу газа в случае случайного отключения горелок
- Предохранительное реле давления для сигнализации при отсутствии газа
- Магнитный микровыключатель двери
- Сигнализация отсутствия воды
- Сигнализация неисправностей и самодиагностика с индикацией
- Система охлаждения компонентов с индикацией контроля перегрева
- Двухступенчатые газовые клапаны

СЕРИЙНОЕ ОСНАЩЕНИЕ

- Система автоматической промывки SCS, Solid Clean System (в комплекте 2 банки моющего средства Solid Clean по 1 кг.)
- Соединение по сети Wi-Fi
- Датчик с многоточечным сердечником (Ø 3 мм)
- Устройство промывки, совмещенное с наматывателем
- 2 решетки 1/1 GN из нержавеющей стали

ОПЦИИ – ЗАПРАШИВАЮТСЯ ПРИ ЗАКАЗЕ

- Автоматическое открытие дверей: исключено наличие ручки (не поставляется с обратной дверью)
- Обратная дверь
- Подготовка для крепления вытяжного колпака
- Вытяжная труба с защитой от ветра (необходима для всех систем без использования вытяжной установки)
- Приставка для съемной конструкции + вставная рамка
- Приставка для съемной конструкции для кондитерских 600 x 400 + вставная рамка
- Приставка для держателя противней для кондитерских 600 x 400
- SMOKEGRILL 3 в 1 – Система для приготовления барбекю/копчение/ароматизация
- Приставка для соединения по сети Ethernet

NAGV101

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

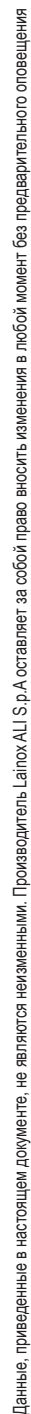
- Датчик с ИГОЛЬЧАТЫМ сердечником (Ø 1 мм)
- Система с несколькими датчиками – 2 датчика с многоточечным сердечником (Ø 3 мм)
- Система с несколькими датчиками – 2 датчика с игольчатым сердечником (Ø 1 мм)
- Жировой фильтр
- USB накопитель для обновления ПО и скачивания/закачивания программ приготовления, а также данные НАССР
- Комплект ножек с фланцами (h - 150 мм)
- Жаропрочный кожух из нержавеющей стали для боковой правой панели (необходим, когда печь находится рядом с другими источниками тепла)
- Подпятник из нержавеющей стали
- Подпятник из нержавеющей стали для вставки шкафа шоковой заморозки
- Держатель противней
- Опорный стол из нержавеющей стали
- Нейтральный шкаф с дверками и держателем противней
- Нейтральный шкаф с дверкой
- Шкаф для выдержки и медленного приготовления
- Комплект ножек для опор, для морского использования
- Комплект колес, 2 из которых с тормозом
- Тележка для извлечения каркасов с каплесборником
- Каркас съемного держателя противней (используется со вставной рамкой)
- Рамка для вставки каркасов съемных держателей противней и держателей тарелок
- Исполнение для кондитерских - Каркас съемного держателя противней 600 x 400 (используется со вставной рамкой)
- Исполнение для кондитерских – Две перегородки 600 x 400
- Каркас съемного держателя тарелок (используется со вставной рамкой)
- Термопокрытие для съемного каркаса
- Вытяжной кожух с воздушным конденсатором (используется только на подготовленных печах)

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Вместимость рабочей камеры	GN	10 x 1/1	Электрическая мощность	kW	1
Расст. между направл.	mm	70	Номинальная газовая мощность	kW / kcal	18 / 15480
Количество блюд		80 / 150	Мощность нагрева камеры	kW / kcal	18 / 15480
Габаритные размеры	mm	930 x 825 x 1040 h	Мощность нагрева паром	kW / kcal	- / -
Размеры с упаковкой	mm	1040 x 980 x 1250 h	Мощность вентилятора	kW	1
Вес - Нетто / Брутто	kg	180 / 205	Напряжение	V - 50 Hz	AC 230

Специальные частота и напряжение по запросу

Данные, приведенные в настоящем документе, не являются неизменными. Производитель Linox ALI S.p.A оставляет за собой право вносить изменения в любой момент без предварительного оповещения



NAGV072



7 x 2/1 GN - 14 x 1/1 GN

Позиция



LCD 10" Touch Screen

One Touch

Благодаря эксклюзивным и многократно протестированным параметрам и времени приготовления вам достаточно всего лишь одного касания, чтобы начать совершенно автоматический и идеальный процесс приготовления нужного вам блюда. Каждая автоматическая программа была предварительно протестирована группой из наших высококвалифицированных специалистов.



МНОГОУРОВНЕВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ



JUST IN TIME



ECOVAPOR



TURBOVAPOR



ECOSPEED



AUTOCLIMA



GREEN FINE TUNING
(только газовые модели)



FAST-DRY

SMOKEGRILL



КОПЧЕНИЕ



АРОМАТИЗАЦИЯ

Автоматическая система мойки SCS (Solid Clean System)



SOLID CLEAN



SOLID CAL

(только модели с бойлером)



2/1 GN 650 530

РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- ICS (Interactive Cooking System) автоматическая система приготовления с Итальянскими, Французскими, Международными, Испанскими, Русскими, Азиатскими и Немецкими рецептами, с их историей, ингредиентами, процессом приготовления, автоматической программой и презентацией блюда.
- Ручное приготовление в 3-х различных режимах: Конвекция от 30°C до 300°C, Пар от 30°C до 130°C, Смешанный режим Конвекция + Пар от 30°C до 300°C
- Режим программирования – Возможность программировать и запоминать рецепты приготовления в автоматической последовательности (до 15 циклов приготовления), задавая каждому рецепту свое название, сохраняя информацию по его изготовлению и фото.

ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ

- Дисплей, настраиваемый в зависимости от потребностей оператора и выводящий на первый план самые часто используемые рецепты
- LAINOX Cloud система связи посредством wi fi для сохранения персональных настроек, обновления программного обеспечения, архивации данных HACCP и загрузки новых рецептов
- Быстрое начало автоматических программ приготовления (ICS) "one touch"
- Организация папок с рецептами с функцией просмотра и возможностью задавать каждой папке свое название
- Интеллектуальное распознавание рецептов в папке многоуровневого приготовления
- Цветной 10-ти дюймовый (LCD – TFT) дисплей высокого разрешения с функцией "Touch Screen"
- Уникальный переключатель SCROLLER PLUS с функциями Крути и Нажимай для подтверждения выбора

- Автоматическое открывание двери путем нажатия на кнопку "Open" (опционально)
- Отображение в режиме реального времени графика НАССР при приготовлении ICS

ОЧИЩЕНИЕ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Автодиагностика всех параметров перед началом функционирования с визуальным и звуковым сигналом при обнаружении каких-либо неисправностей.
- Автоматическая система мойки SCS (Solid Clean System) с интегрированной емкостью для моющего средства и автоматической системой дозирования. Моющее средство SOLID CLEAN в упаковке весом 1кг. Используется для генерации жидкого средства.
- Ручная система мойки с ручным душем

СИСТЕМЫ КОНТРОЛЯ

- Автореверс вентилятора (автоматическое изменение направления вращения вентилятора) для безупречной равномерности приготовления
- Параллельный контроль температуры в рабочей камере и в сердце продукта, система DELTA T
- Автоматически регулируемая конденсация паров
- Легкий доступ к программируемым параметрам для того, чтобы персонализировать пароконвектомат через пользовательское меню
- Функция отложенного старта
- Возможность выбрать любую из 6-ти предложенных скоростей вентилятора; первые 3 скорости автоматически активируют уменьшение мощности нагрева пароконвектомата
- для готовки необычных блюд возможно использовать функцию прерывистой вентиляции
- Контроль температуры в сердце продукта с помощью многоточечного температурного щупа с 4 точками контроля
- Внешнее подключение температурного щупа с возможностью быстрого подключения щупа-иглы для приготовления в вакуумной упаковке или для продуктов маленького размера
- Возможность подключения USB для скачивания данных НАССР, обновления программного обеспечения и скачивания / загрузки программ приготовления
- Возможность устанавливать систему энерго оптимизации SN (опционально)
- Программа SERVICE для: настройки функций электронной платы и отображения температурных датчиков
- Счетчики часов работы всех основных систем оборудования для программного сервисного обслуживания
- ECOSPEED - В зависимости от количества и типа продуктов пароконвектомат оптимизирует и контролирует подачу энергии, всегда поддерживая правильную температуру приготовления и избегая ее колебаний (-10% энергии / -30% воды / - 5% потери веса *)
- ECOVAPOR - С этой системой становится возможным значительно снизить потребление энергии и воды благодаря автоматическому контролю насыщения паром рабочей камеры (- 10% энергии / - 30% воды / - 10% di пара *)
- TURBOVAPOR - С системой TurboVapor автоматически производится идеальное количество пара, чтобы иметь возможность готовить такие "трудные" продукты, как яичная паста, спаржа или репа и свекла, у которых очень волокнистая структура
- GREEN FINE TUNING - Благодаря новой системе регулирования горелки и высокоэффективному теплообменнику значительно уменьшаются тепловые потери и вредные выбросы (- 10% энергии / - 10% CO2 *)

КОНСТРУКТИВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

- Защита от воды IPX5
- Абсолютно 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
- Дверь открывается поворотом ручки как вправо, так и влево
- Регулируемые петли двери для идеальной герметичности
- Открывающаяся защитная решетка вентилятора для очистки секции вентилятора

ГАЗОВЫЙ НАГРЕВАТЕЛЬ

- Нагрев варочной камеры непрямого типа с помощью модульных газовых горелок с наддувом воздуха
- Автоматическое включение горелок посредством высокочастотного электронного генератора разряда
- Электронный контроль пламени и устройство самодиагностики с автоматическим восстановлением розжига
- Высокоэффективный теплообменник с расширительной камерой из жаростойкой стали AISI 310 S

ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЕ УСТРОЙСТВА

- Предохранительный термостат варочной камеры
- Предохранительное устройство для контроля превышения и падения давления в варочной камере
- Предохранительное термореле двигателя
- Датчик пламени, который перекрывает подачу газа в случае случайного отключения горелок
- Предохранительное реле давления для сигнализации при отсутствии газа
- Магнитный микровыключатель двери
- Сигнализация отсутствия воды
- Сигнализация неисправностей и самодиагностика с индикацией
- Система охлаждения компонентов с индикацией контроля перегрева
- Двухступенчатые газовые клапаны

СЕРИЙНОЕ ОСНАЩЕНИЕ

- Система автоматической промывки SCS, Solid Clean System (в комплекте 2 банки моющего средства Solid Clean по 1 кг.)
- Соединение по сети Wi-Fi
- Датчик с многоточечным сердечником (Ø 3 мм)
- Устройство промывки, совмещенное с наматывателем
- 2 решетки 2/1 GN из нержавеющей стали

ОПЦИИ – ЗАПРАШИВАЮТСЯ ПРИ ЗАКАЗЕ

- Автоматическое открытие дверей: исключено наличие ручки (не поставляется с обратной дверью)
- Обратная дверь
- Подготовка для крепления вытяжного колпака
- Вытяжная труба с защитой от ветра (необходима для всех систем без использования вытяжной установки)
- Приставка для съемной конструкции + вставная рамка
- SMOKEGRILL 3 в 1 – Система для приготовления барбекю/копчение/ароматизация
- Приставка для соединения по сети Ethernet

NAGV072

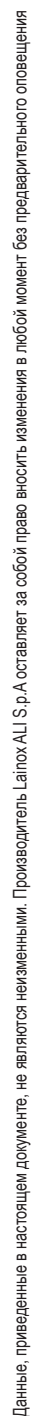
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

- Датчик с ИГОЛЬЧАТЫМ сердечником (Ø 1 мм)
- Система с несколькими датчиками – 2 датчика с многоточечным сердечником (Ø 3 мм)
- Система с несколькими датчиками – 2 датчика с игольчатым сердечником (Ø 1 мм)
- Жировой фильтр
- USB накопитель для обновления ПО и скачивания/закачивания программ приготовления, а также данные НАССР
- Комплект ножек с фланцами (h - 150 мм)
- Жаропрочный кожух из нержавеющей стали для боковой правой панели (необходим, когда печь находится рядом с другими источниками тепла)
- Подпятник из нержавеющей стали
- Подпятник из нержавеющей стали для вставки шкафа шоковой заморозки
- Держатель противней
- Опорный стол из нержавеющей стали
- Нейтральный шкаф с дверками и держателем противней
- Нейтральный шкаф с дверкой
- Шкаф для выдержки и медленного приготовления
- Комплект ножек для опор, для морского использования
- Комплект колес, 2 из которых с тормозом
- Тележка для извлечения каркасов с каплесборником
- Каркас съемного держателя противней (используется со вставной рамкой)
- Рамка для вставки каркасов съемных держателей противней и держателей тарелок
- Каркас съемного держателя тарелок (используется со вставной рамкой)
- Термопокрытие для съемного каркаса
- Вытяжной кожух с воздушным конденсатором (используется только на подготовленных печах)

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Вместимость рабочей камеры	GN	7 x 2/1 14 x 1/1	Электрическая мощность	kW	1
Расст. между направл.	mm	70	Номинальная газовая мощность	kW / kcal	20 / 17200
Количество блюд		70 / 180	Мощность нагрева камеры	kW / kcal	20 / 17200
Габаритные размеры	mm	1170 x 895 x 820 h	Мощность нагрева паром	kW / kcal	- / -
Размеры с упаковкой	mm	1220 x 1040 x 1100 h	Мощность вентилятора	kW	0,5
Вес - Нетто / Брутто	kg	220 / 240	Напряжение	V - 50 Hz	AC 230

Специальные частота и напряжение по запросу



05.02.2014

NAGV102



10 x 2/1 GN - 20 x 1/1 GN

Позиция



LCD 10" Touch Screen

One Touch

Благодаря эксклюзивным и многократно протестированным параметрам и времени приготовления вам достаточно всего лишь одного касания, чтобы начать совершенно автоматический и идеальный процесс приготовления нужного вам блюда. Каждая автоматическая программа была предварительно протестирована группой из наших высококвалифицированных специалистов.



МНОГОУРОВНЕВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ



JUST IN TIME



ECOVAPOR



TURBOVAPOR



ECOSPEED



AUTOCLIMA



GREEN FINE TUNING
(только газовые модели)



FAST-DRY

SMOKEGRILL



КОПЧЕНИЕ



АРОМАТИЗАЦИЯ

Автоматическая система мойки SCS (Solid Clean System)



SOLID CLEAN



SOLID CAL

(только модели с бойлером)



2/1 GN 650 530

РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- ICS (Interactive Cooking System) автоматическая система приготовления с Итальянскими, Французскими, Международными, Испанскими, Русскими, Азиатскими и Немецкими рецептами, с их историей, ингредиентами, процессом приготовления, автоматической программой и презентацией блюда.
- Ручное приготовление в 3-х различных режимах: Конвекция от 30°C до 300°C, Пар от 30°C до 130°C, Смешанный режим Конвекция + Пар от 30°C до 300°C
- Режим программирования – Возможность программировать и запоминать рецепты приготовления в автоматической последовательности (до 15 циклов приготовления), задавая каждому рецепту свое название, сохраняя информацию по его изготовлению и фото.

ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ

- Дисплей, настраиваемый в зависимости от потребностей оператора и выводящий на первый план самые часто используемые рецепты
- LAINOX Cloud система связи посредством wi fi для сохранения персональных настроек, обновления программного обеспечения, архивации данных HACCP и загрузки новых рецептов
- Быстрое начало автоматических программ приготовления (ICS) "one touch"
- Организация папок с рецептами с функцией просмотра и возможностью задавать каждой папке свое название
- Интеллектуальное распознавание рецептов в папке многоуровневого приготовления
- Цветной 10-ти дюймовый (LCD – TFT) дисплей высокого разрешения с функцией "Touch Screen"
- Уникальный переключатель SCROLLER PLUS с функциями Крути и Нажимай для подтверждения выбора

- Автоматическое открывание двери путем нажатия на кнопку "Open" (опционально)
- Отображение в режиме реального времени графика НАССР при приготовлении ICS

ОЧИЩЕНИЕ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Автодиагностика всех параметров перед началом функционирования с визуальным и звуковым сигналом при обнаружении каких-либо неисправностей.
- Автоматическая система мойки SCS (Solid Clean System) с интегрированной емкостью для моющего средства и автоматической системой дозирования. Моющее средство SOLID CLEAN в упаковке весом 1кг. Используется для генерации жидкого средства.
- Ручная система мойки с ручным душем

СИСТЕМЫ КОНТРОЛЯ

- Автореверс вентилятора (автоматическое изменение направления вращения вентилятора) для безупречной равномерности приготовления
- Параллельный контроль температуры в рабочей камере и в сердце продукта, система DELTA T
- Автоматически регулируемая конденсация паров
- Легкий доступ к программируемым параметрам для того, чтобы персонализировать пароконвектомат через пользовательское меню
- Функция отложенного старта
- Возможность выбрать любую из 6-ти предложенных скоростей вентилятора; первые 3 скорости автоматически активируют уменьшение мощности нагрева пароконвектомата
- для готовки необычных блюд возможно использовать функцию прерывистой вентиляции
- Контроль температуры в сердце продукта с помощью многоточечного температурного щупа с 4 точками контроля
- Внешнее подключение температурного щупа с возможностью быстрого подключения щупа-иглы для приготовления в вакуумной упаковке или для продуктов маленького размера
- Возможность подключения USB для скачивания данных НАССР, обновления программного обеспечения и скачивания / загрузки программ приготовления
- Возможность устанавливать систему энерго оптимизации SN (опционально)
- Программа SERVICE для: настройки функций электронной платы и отображения температурных датчиков
- Счетчики часов работы всех основных систем оборудования для программного сервисного обслуживания
- ECOSPEED - В зависимости от количества и типа продуктов пароконвектомат оптимизирует и контролирует подачу энергии, всегда поддерживая правильную температуру приготовления и избегая ее колебаний (-10% энергии / -30% воды / - 5% потери веса *)
- ECOVAPOR - С этой системой становится возможным значительно снизить потребление энергии и воды благодаря автоматическому контролю насыщения паром рабочей камеры (- 10% энергии / - 30% воды / - 10% di пара *)
- TURBOVAPOR - С системой TurboVapor автоматически производится идеальное количество пара, чтобы иметь возможность готовить такие "трудные" продукты, как яичная паста, спаржа или репа и свекла, у которых очень волокнистая структура
- GREEN FINE TUNING - Благодаря новой системе регулирования горелки и высокоэффективному теплообменнику значительно уменьшаются тепловые потери и вредные выбросы (- 10% энергии / - 10% CO2 *)

КОНСТРУКТИВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

- Защита от воды IPX5
- Абсолютно 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
- Дверь открывается поворотом ручки как вправо, так и влево
- Регулируемые петли двери для идеальной герметичности
- Открывающаяся защитная решетка вентилятора для очистки секции вентилятора

ГАЗОВЫЙ НАГРЕВАТЕЛЬ

- Нагрев варочной камеры непрямого типа с помощью модульных газовых горелок с наддувом воздуха
- Автоматическое включение горелок посредством высокочастотного электронного генератора разряда
- Электронный контроль пламени и устройство самодиагностики с автоматическим восстановлением розжига
- Высокоэффективный теплообменник с расширительной камерой из жаростойкой стали AISI 310 S

ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЕ УСТРОЙСТВА

- Предохранительный термостат варочной камеры
- Предохранительное устройство для контроля превышения и падения давления в варочной камере
- Предохранительное термореле двигателя
- Датчик пламени, который перекрывает подачу газа в случае случайного отключения горелок
- Предохранительное реле давления для сигнализации при отсутствии газа
- Магнитный микровыключатель двери
- Сигнализация отсутствия воды
- Сигнализация неисправностей и самодиагностика с индикацией
- Система охлаждения компонентов с индикацией контроля перегрева
- Двухступенчатые газовые клапаны

СЕРИЙНОЕ ОСНАЩЕНИЕ

- Система автоматической промывки SCS, Solid Clean System (в комплекте 2 банки моющего средства Solid Clean по 1 кг.)
- Соединение по сети Wi-Fi
- Датчик с многоточечным сердечником (Ø 3 мм)
- Устройство промывки, совмещенное с наматывателем
- 2 решетки 2/1 GN из нержавеющей стали

ОПЦИИ – ЗАПРАШИВАЮТСЯ ПРИ ЗАКАЗЕ

- Автоматическое открытие дверей: исключено наличие ручки (не поставляется с обратной дверью)
- Обратная дверь
- Подготовка для крепления вытяжного колпака
- Вытяжная труба с защитой от ветра (необходима для всех систем без использования вытяжной установки)
- Приставка для съемной конструкции + вставная рамка
- SMOKEGRILL 3 в 1 – Система для приготовления барбекю/копчение/ароматизация
- Приставка для соединения по сети Ethernet

NAGV102

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

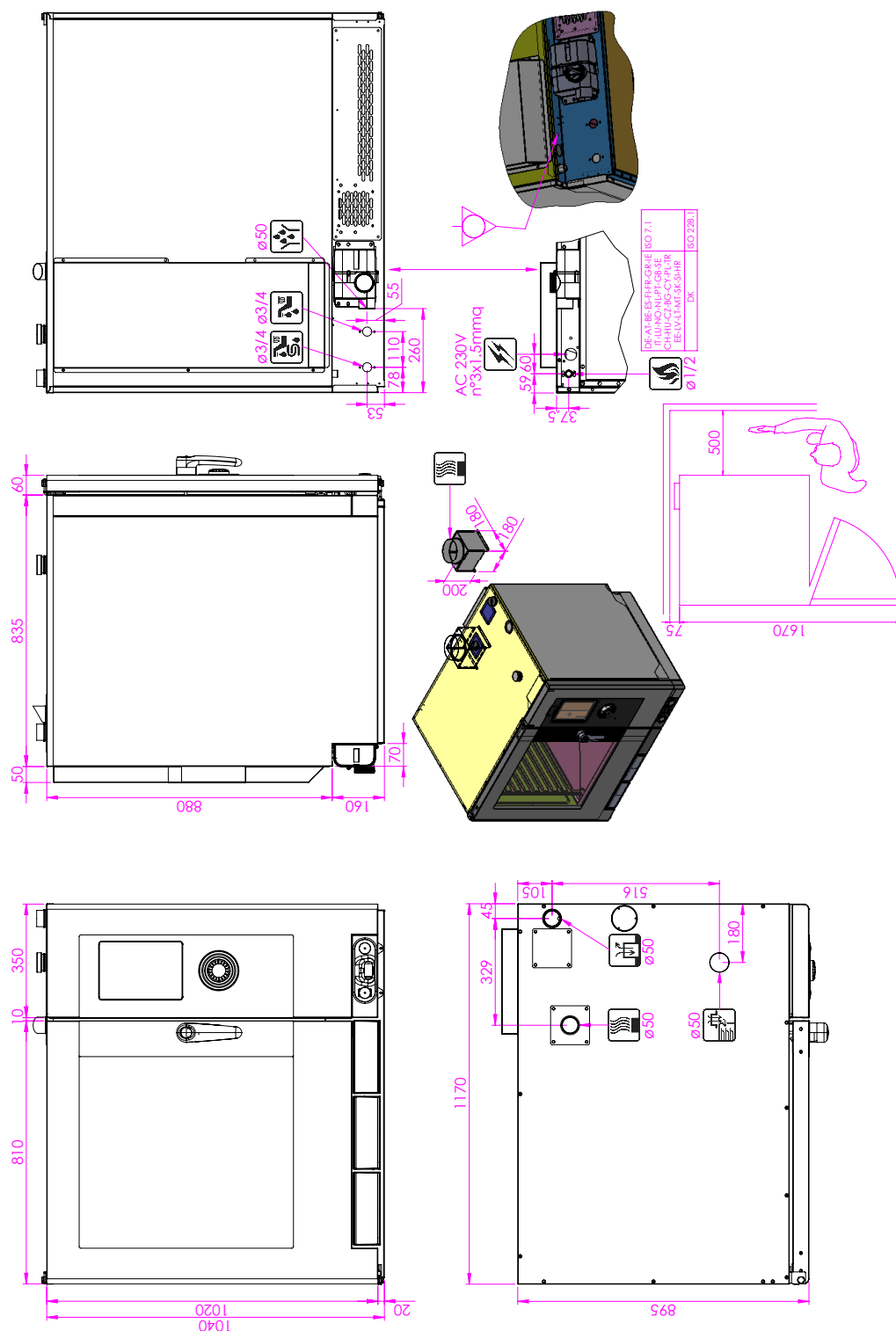
- Датчик с ИГОЛЬЧАТЫМ сердечником (Ø 1 мм)
- Система с несколькими датчиками – 2 датчика с многоточечным сердечником (Ø 3 мм)
- Система с несколькими датчиками – 2 датчика с игольчатым сердечником (Ø 1 мм)
- Жировой фильтр
- USB накопитель для обновления ПО и скачивания/закачивания программ приготовления, а также данные НАССР
- Комплект ножек с фланцами (h - 150 мм)
- Жаропрочный кожух из нержавеющей стали для боковой правой панели (необходим, когда печь находится рядом с другими источниками тепла)
- Подпятник из нержавеющей стали
- Подпятник из нержавеющей стали для вставки шкафа шоковой заморозки
- Держатель противней
- Опорный стол из нержавеющей стали
- Нейтральный шкаф с дверками и держателем противней
- Нейтральный шкаф с дверкой
- Шкаф для выдержки и медленного приготовления
- Комплект ножек для опор, для морского использования
- Комплект колес, 2 из которых с тормозом
- Тележка для извлечения каркасов с каплесборником
- Каркас съемного держателя противней (используется со вставной рамкой)
- Рамка для вставки каркасов съемных держателей противней и держателей тарелок
- Каркас съемного держателя тарелок (используется со вставной рамкой)
- Термопокрытие для съемного каркаса
- Вытяжной кожух с воздушным конденсатором (используется только на подготовленных печах)

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Вместимость рабочей камеры	GN	10 x 2/1 20 x 1/1	Электрическая мощность	kW	1
Расст. между направл.	mm	70	Номинальная газовая мощность	kW / kcal	27 / 23220
Количество блюд		150 / 300	Мощность нагрева камеры	kW / kcal	27 / 23220
Габаритные размеры	mm	1170 x 895 x 1040 h	Мощность нагрева паром	kW / kcal	- / -
Размеры с упаковкой	mm	1220 x 1040 x 1250 h	Мощность вентилятора	kW	1
Вес - Нетто / Брутто	kg	218 / 242	Напряжение	V - 50 Hz	AC 230

Специальные частота и напряжение по запросу

NAGV102



CE IPX 5

Данные, приведенные в настоящем документе, не являются неизменными. Производитель Lainox ALI S.p.A оставляет за собой право вносить изменения в любой момент без предварительного оповещения



NAGV201



20 x 1/1 GN

Позиция



LCD 10" Touch Screen

One Touch

Благодаря эксклюзивным и многократно протестированным параметрам и времени приготовления вам достаточно всего лишь одного касания, чтобы начать совершенно автоматический и идеальный процесс приготовления нужного вам блюда. Каждая автоматическая программа была предварительно протестирована группой из наших высококвалифицированных специалистов.



МНОГОУРОВНЕВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ



JUST IN TIME



ECOVAPOR



TURBOVAPOR



ECOSPEED



AUTOCLIMA



GREEN FINE TUNING
(только газовые модели)



FAST-DRY

SMOKEGRILL



КОПЧЕНИЕ



АРОМАТИЗАЦИЯ



РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- ICS (Interactive Cooking System) автоматическая система приготовления с Итальянскими, Французскими, Международными, Испанскими, Русскими, Азиатскими и Немецкими рецептами, с их историей, ингредиентами, процессом приготовления, автоматической программой и презентацией блюда.
- Ручное приготовление в 3-х различных режимах: Конвекция от 30°C до 300°C, Пар от 30°C до 130°C, Смешанный режим Конвекция + Пар от 30°C до 300°C
- Режим программирования – Возможность программировать и запоминать рецепты приготовления в автоматической последовательности (до 15 циклов приготовления), задавая каждому рецепту свое название, сохраняя информацию по его изготовлению и фото.

ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ

- Дисплей, настраиваемый в зависимости от потребностей оператора и выводящий на первый план самые часто используемые рецепты
- LAINOX Cloud система связи посредством wi fi для сохранения персональных настроек, обновления программного обеспечения, архивации данных HACCP и загрузки новых рецептов
- Быстрое начало автоматических программ приготовления (ICS) "one touch"
- Организация папок с рецептами с функцией просмотра и возможностью задавать каждой папке свое название
- Интеллектуальное распознавание рецептов в папке многоуровневого приготовления
- Цветной 10-ти дюймовый (LCD – TFT) дисплей высокого разрешения с функцией "Touch Screen"
- Уникальный переключатель SCROLLER PLUS с функциями Крути и Нажимай для подтверждения выбора
- Отображение в режиме реального времени графика HACCP при приготовлении ICS

ОЧИЩЕНИЕ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Автодиагностика всех параметров перед началом функционирования с визуальным и звуковым сигналом при обнаружении каких-либо неисправностей.
- Автоматическая система мойки LM с отдельной канистрой с жидким моющим средством CombiClean.
- Ручная система мойки с ручным душем

СИСТЕМЫ КОНТРОЛЯ

- Автореверс вентилятора (автоматическое изменение направления вращения вентилятора) для безупречной равномерности приготовления
- Параллельный контроль температуры в рабочей камере и в сердце продукта, система DELTA T
- Автоматически регулируемая конденсация паров
- Легкий доступ к программируемым параметрам для того, чтобы персонализировать пароконвектомат через пользовательское меню
- Функция отложенного старта
- Возможность выбрать любую из 6-ти предложенных скоростей вентилятора; первые 3 скорости автоматически активируют уменьшение мощности нагрева пароконвектомата
- для готовки необычных блюд возможно использовать функцию прерывистой вентиляции
- Контроль температуры в сердце продукта с помощью многоточечного температурного щупа с 4 точками контроля
- Внешнее подключение температурного щупа с возможностью быстрого подключения щупа-иглы для приготовления в вакуумной упаковке или для продуктов маленького размера
- Возможность подключения USB для скачивания данных HACCP, обновления программного обеспечения и скачивания / загрузки программ приготовления
- Возможность устанавливать систему энерго оптимизации SN (опционально)
- Программа SERVICE для: настройки функций электронной платы и отображения температурных датчиков
- Счетчики часов работы всех основных систем оборудования для программного сервисного обслуживания
- ECOSPEED - В зависимости от количества и типа продуктов пароконвектомат оптимизирует и контролирует подачу энергии, всегда поддерживая правильную температуру приготовления и избегая ее колебаний (-10% энергии / -30% воды / - 5% потери веса *)
- ECOVAPOR - С этой системой становится возможным значительно снизить потребление энергии и воды благодаря автоматическому контролю насыщения паром рабочей камеры (- 10% энергии / - 30% воды / - 10% di пара *)
- TURBOVAPOR - С системой TurboVapor автоматически производится идеальное количество пара, чтобы иметь возможность готовить такие "трудные" продукты, как яичная паста, спаржа или репа и свекла, у которых очень волокнистая структура
- GREEN FINE TUNING - Благодаря новой системе регулирования горелки и высокоэффективному теплообменнику значительно уменьшаются тепловые потери и вредные выбросы (- 10% энергии / - 10% CO2 *)

КОНСТРУКТИВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

- Защита от воды IPX5
- Абсолютно 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
- Дверь с трехточечной системой закрытия
- Регулируемые петли двери для идеальной герметичности
- Открывающаяся защитная решетка вентилятора для очистки секции вентилятора

ГАЗОВЫЙ НАГРЕВАТЕЛЬ

- Нагрев варочной камеры непрямого типа с помощью модульных газовых горелок с наддувом воздуха
- Автоматическое включение горелок посредством высокочастотного электронного генератора разряда
- Электронный контроль пламени и устройство самодиагностики с автоматическим восстановлением розжига
- Высокоэффективный теплообменник с расширительной камерой из жаростойкой стали AISI 310 S

ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЕ УСТРОЙСТВА

- Предохранительный термостат варочной камеры
- Предохранительное устройство для контроля превышения и падения давления в варочной камере
- Предохранительное термореле двигателя
- Датчик пламени, который перекрывает подачу газа в случае случайного отключения горелок
- Предохранительное реле давления для сигнализации при отсутствии газа
- Магнитный микровыключатель двери
- Сигнализация отсутствия воды
- Сигнализация неисправностей и самодиагностика с индикацией
- Система охлаждения компонентов с индикацией контроля перегрева
- Двухступенчатые газовые клапаны

СЕРИЙНОЕ ОСНАЩЕНИЕ

- Система автоматической промывки LM (в комплекте 1 канистра моющего средства CombiClean, 10 л.)
- Соединение по сети Wi-Fi
- Датчик с многоточечным сердечником (Ø 3 мм)
- Устройство промывки, совмещенное с наматывателем
- Тележка
- 2 решетки 1/1 GN из нержавеющей стали

ОПЦИИ – ЗАПРАШИВАЮТСЯ ПРИ ЗАКАЗЕ

- Вытяжная труба с защитой от ветра (необходима для всех систем без использования вытяжной установки)
- Подготовка для крепления вытяжного колпака
- Приставка для тележки для кондитерских 600 x 400
- SMOKEGRILL 3 в 1 – Система для приготовления барбекю/копчение/ароматизация
- Приставка для соединения по сети Ethernet

NAGV201

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

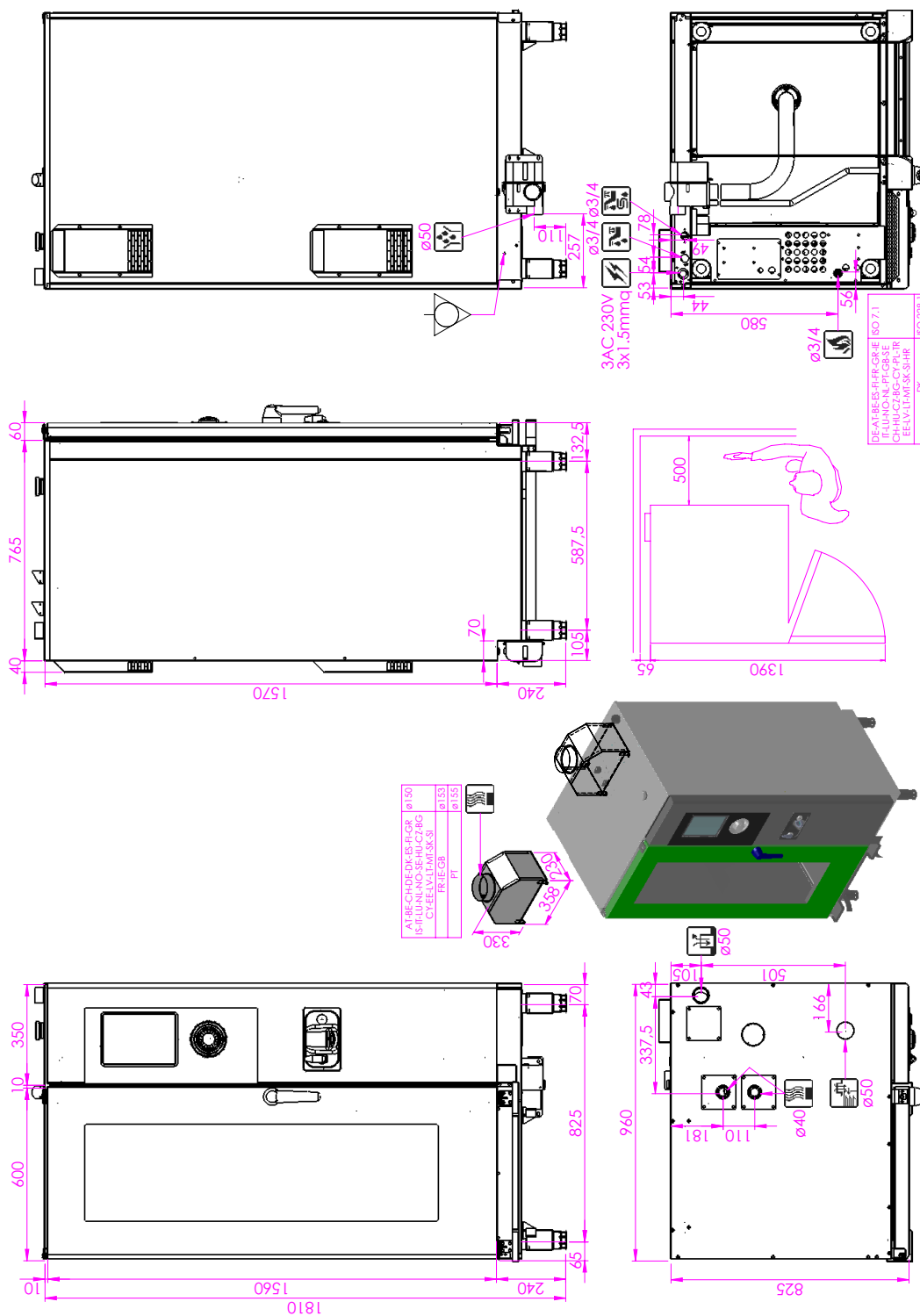
- Датчик с ИГОЛЬЧАТЫМ сердечником (Ø 1 мм)
- Система с несколькими датчиками – 2 датчика с многоточечным сердечником (Ø 3 мм)
- Система с несколькими датчиками – 2 датчика с игольчатым сердечником (Ø 1 мм)
- Жировой фильтр
- USB накопитель для обновления ПО и скачивания/закачивания программ приготовления, а также данные НАССР
- Комплект ножек с фланцем, для морского использования
- Моноблочная тележка с держателем противней и каплесборником
- Исполнение для кондитерских – Моноблочная тележка с держателем противней 600 x 400
- Моноблочная тележка с держателем тарелок и каплесборником
- Термопокрытие для тележек
- Вытяжной кожух с воздушным конденсатором (используется только на подготовленных печах)
- Напольный шкаф для температурной выдержки

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Вместимость рабочей камеры	GN	20 x 1/1	Электрическая мощность	kW	1,8
Расст. между направл.	mm	63	Номинальная газовая мощность	kW / kcal	36 / 30960
Количество блюд		150 / 300	Мощность нагрева камеры	kW / kcal	36 / 30960
Габаритные размеры	mm	960 x 825 x 1810 h	Мощность нагрева паром	kW / kcal	- / -
Размеры с упаковкой	mm	1130 x 1050 x 2060 h	Мощность вентилятора	kW	1,8
Вес - Нетто / Брутто	kg	290 / 400	Напряжение	V - 50 Hz	AC 230

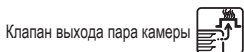
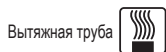
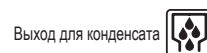
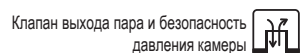
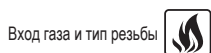
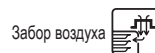
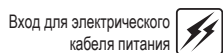
Специальные частота и напряжение по запросу

NAGV201



Данные, приведенные в настоящем документе, не являются неизменными. Производитель Linox ALI S.p.A оставляет за собой право вносить изменения в любой момент без предварительного оповещения

CE IPX 5



NAGV202



20 x 2/1 GN - 40 x 1/1 GN

Позиция



LCD 10" Touch Screen

One Touch

Благодаря эксклюзивным и многократно протестированным параметрам и времени приготовления вам достаточно всего лишь одного касания, чтобы начать совершенно автоматический и идеальный процесс приготовления нужного вам блюда. Каждая автоматическая программа была предварительно протестирована группой из наших высококвалифицированных специалистов.



МНОГОУРОВНЕВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ



JUST IN TIME



ECOVAPOR



TURBOVAPOR



ECOSPEED



AUTOCLIMA



GREEN FINE TUNING
(только газовые модели)



FAST-DRY

SMOKEGRILL



КОПЧЕНИЕ



АРОМАТИЗАЦИЯ



РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- ICS (Interactive Cooking System) автоматическая система приготовления с Итальянскими, Французскими, Международными, Испанскими, Русскими, Азиатскими и Немецкими рецептами, с их историей, ингредиентами, процессом приготовления, автоматической программой и презентацией блюда.
- Ручное приготовление в 3-х различных режимах: Конвекция от 30°C до 300°C, Пар от 30°C до 130°C, Смешанный режим Конвекция + Пар от 30°C до 300°C
- Режим программирования – Возможность программировать и запоминать рецепты приготовления в автоматической последовательности (до 15 циклов приготовления), задавая каждому рецепту свое название, сохраняя информацию по его изготовлению и фото.

ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ

- Дисплей, настраиваемый в зависимости от потребностей оператора и выводящий на первый план самые часто используемые рецепты
- LAINOX Cloud система связи посредством wi fi для сохранения персональных настроек, обновления программного обеспечения, архивации данных HACCP и загрузки новых рецептов
- Быстрое начало автоматических программ приготовления (ICS) "one touch"
- Организация папок с рецептами с функцией просмотра и возможностью задавать каждой папке свое название
- Интеллектуальное распознавание рецептов в папке многоуровневого приготовления
- Цветной 10-ти дюймовый (LCD – TFT) дисплей высокого разрешения с функцией "Touch Screen"
- Уникальный переключатель SCROLLER PLUS с функциями Крути и Нажимай для подтверждения выбора
- Отображение в режиме реального времени графика HACCP при приготовлении ICS

ОЧИЩЕНИЕ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Автодиагностика всех параметров перед началом функционирования с визуальным и звуковым сигналом при обнаружении каких-либо неисправностей.
- Автоматическая система мойки LM с отдельной канистрой с жидким моющим средством CombiClean.
- Ручная система мойки с ручным душем

СИСТЕМЫ КОНТРОЛЯ

- Автореверс вентилятора (автоматическое изменение направления вращения вентилятора) для безупречной равномерности приготовления
- Параллельный контроль температуры в рабочей камере и в сердце продукта, система DELTA T
- Автоматически регулируемая конденсация паров
- Легкий доступ к программируемым параметрам для того, чтобы персонализировать пароконвектомат через пользовательское меню
- Функция отложенного старта
- Возможность выбрать любую из 6-ти предложенных скоростей вентилятора; первые 3 скорости автоматически активируют уменьшение мощности нагрева пароконвектомата
- для готовки необычных блюд возможно использовать функцию прерывистой вентиляции
- Контроль температуры в сердце продукта с помощью многоточечного температурного щупа с 4 точками контроля
- Внешнее подключение температурного щупа с возможностью быстрого подключения щупа-иглы для приготовления в вакуумной упаковке или для продуктов маленького размера
- Возможность подключения USB для скачивания данных HACCP, обновления программного обеспечения и скачивания / загрузки программ приготовления
- Возможность устанавливать систему энерго оптимизации SN (опционально)
- Программа SERVICE для: настройки функций электронной платы и отображения температурных датчиков
- Счетчики часов работы всех основных систем оборудования для программного сервисного обслуживания
- ECOSPEED - В зависимости от количества и типа продуктов пароконвектомат оптимизирует и контролирует подачу энергии, всегда поддерживая правильную температуру приготовления и избегая ее колебаний (-10% энергии / -30% воды / - 5% потери веса *)
- ECOVAPOR - С этой системой становится возможным значительно снизить потребление энергии и воды благодаря автоматическому контролю насыщения паром рабочей камеры (- 10% энергии / - 30% воды / - 10% di пара *)
- TURBOVAPOR - С системой TurboVapor автоматически производится идеальное количество пара, чтобы иметь возможность готовить такие "трудные" продукты, как яичная паста, спаржа или репа и свекла, у которых очень волокнистая структура
- GREEN FINE TUNING - Благодаря новой системе регулирования горелки и высокоэффективному теплообменнику значительно уменьшаются теплотери и вредные выбросы (- 10% энергии / - 10% CO2 *)

КОНСТРУКТИВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

- Защита от воды IPX5
- Абсолютно 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
- Дверь с трехточечной системой закрытия
- Регулируемые петли двери для идеальной герметичности
- Открывающаяся защитная решетка вентилятора для очистки секции вентилятора

ГАЗОВЫЙ НАГРЕВАТЕЛЬ

- Нагрев варочной камеры непрямого типа с помощью модульных газовых горелок с наддувом воздуха
- Автоматическое включение горелок посредством высокочастотного электронного генератора разряда
- Электронный контроль пламени и устройство самодиагностики с автоматическим восстановлением розжига
- Высокоэффективный теплообменник с расширительной камерой из жаростойкой стали AISI 310 S

ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЕ УСТРОЙСТВА

- Предохранительный термостат варочной камеры
- Предохранительное устройство для контроля превышения и падения давления в варочной камере
- Предохранительное термореле двигателя
- Датчик пламени, который перекрывает подачу газа в случае случайного отключения горелок
- Предохранительное реле давления для сигнализации при отсутствии газа
- Магнитный микровыключатель двери
- Сигнализация отсутствия воды
- Сигнализация неисправностей и самодиагностика с индикацией
- Система охлаждения компонентов с индикацией контроля перегрева
- Двухступенчатые газовые клапаны

СЕРИЙНОЕ ОСНАЩЕНИЕ

- Система автоматической промывки LM (в комплекте 1 канистра моющего средства CombiClean, 10 л.)
- Соединение по сети Wi-Fi
- Датчик с многоточечным сердечником (Ø 3 мм)
- Устройство промывки, совмещенное с наматывателем
- Тележка
- 2 решетки 2/1 GN из нержавеющей стали

ОПЦИИ – ЗАПРАШИВАЮТСЯ ПРИ ЗАКАЗЕ

- SMOKEGRILL 3 в 1 – Система для приготовления барбекю/копчение/ароматизация
- Приставка для соединения по сети Ethernet

NAGV202

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

- Датчик с ИГОЛЬЧАТЫМ сердечником (Ø 1 мм)
- Система с несколькими датчиками – 2 датчика с многоточечным сердечником (Ø 3 мм)
- Система с несколькими датчиками – 2 датчика с игольчатым сердечником (Ø 1 мм)
- Жировой фильтр
- USB накопитель для обновления ПО и скачивания/закачивания программ приготовления, а также данные НАССР
- Комплект ножек с фланцем, для морского использования

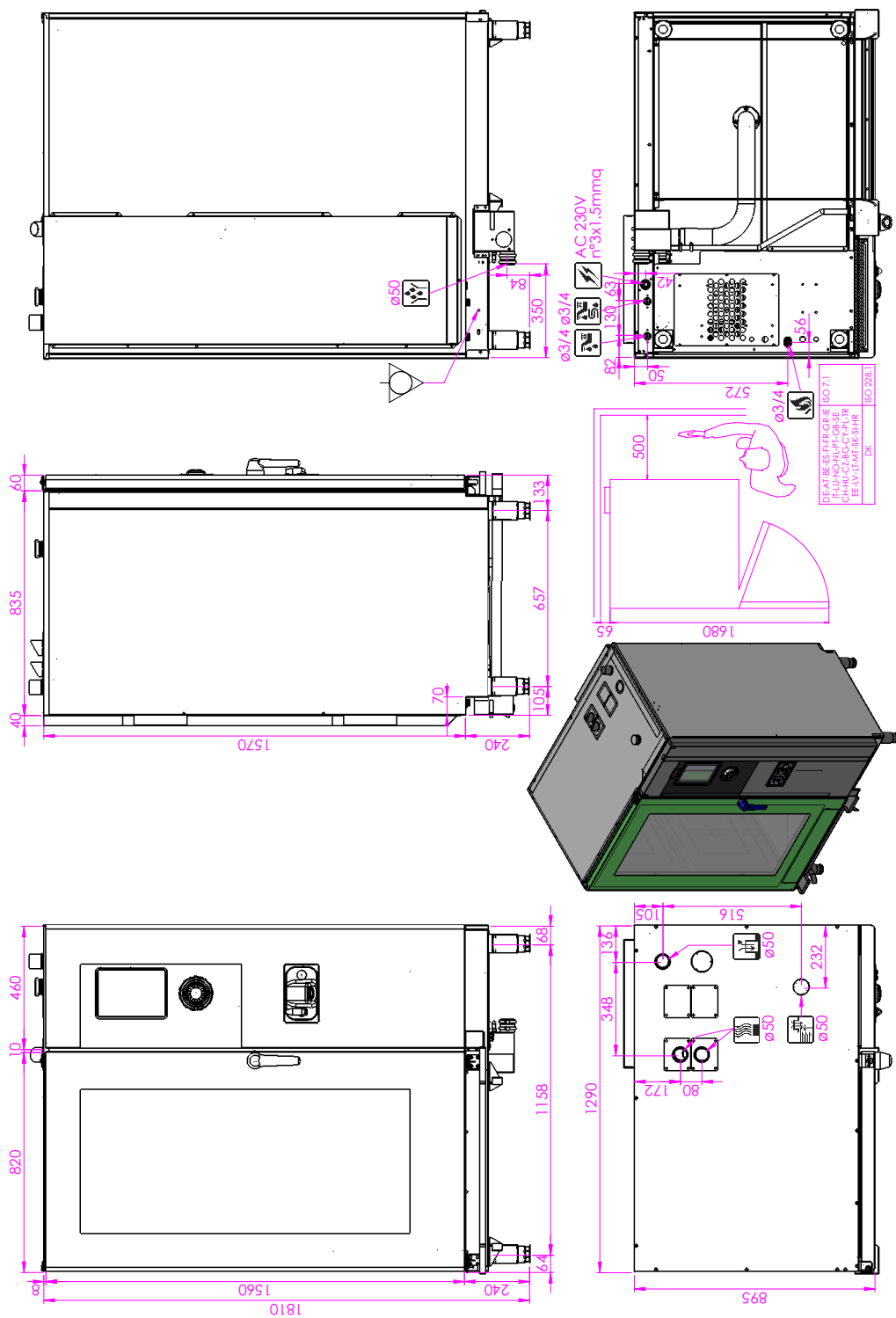
- Моноблочная тележка с держателем противней и каплесборником
- Моноблочная тележка с держателем тарелок и каплесборником
- Термопокрытие для тележек
- Напольный шкаф для температурной выдержки

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Вместимость рабочей камеры	GN	20 x 2/1 40 x 1/1	Электрическая мощность	kW	1,8
Расст. между направл.	mm	63	Номинальная газовая мощность	kW / kcal	54 / 46440
Количество блюд		300 / 500	Мощность нагрева камеры	kW / kcal	54 / 46440
Габаритные размеры	mm	1290 x 895 x 1810 h	Мощность нагрева паром	kW / kcal	- / -
Размеры с упаковкой	mm	1410x1120 x 2060 h	Мощность вентилятора	kW	1,8
Вес - Нетто / Брутто	kg	400 / 510	Напряжение	V - 50 Hz	AC 230

Специальные частота и напряжение по запросу

NAGV202



Данные, приведенные в настоящем документе, не являются неизменными. Производитель Linox All S.p.A оставляет за собой право вносить изменения в любой момент без предварительного оповещения

CE IPX 5

Вход для электрического
кабеля питания 

Крышка для декальцинации бойлера

Забор воздуха

Выход для жидкости

Вход газа и тип резьбы

Клапан выхода пара и безопасность
давления камеры

Вход для обычной воды

Выход для конденсата

Вытяжная труба

Клапан выхода пара камеры

Вход для умягченной воды

Данные, приведенные в настоящем документе, не являются неизменными. Производитель Laitox All S.p.A оставляет за собой право вносить изменения в любой момент без предварительного оповещения

