Compact Naboo

LAINOX

COEN026R

УСТРОЙСТВО ДЛЯ КУЛИНАРИИ / ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
6X2/3 GN
ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ, С ПРЯМЫМ ПАРОМ

АВТОМАТИЧЕСКОЕ ИНТЕРАКТИВНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ
УПРАВЛЕНИЕ С ПОМОЩЬЮ СЕНСОРНОГО ЭКРАНА



LCD 7" Touch Screen

TOUCH SCREEN

Цветной емкостной ЖК-дисплей высокого разрешения с диагональю 7", с сенсорным выбором функций. Дисплей настраивается в зависимости от потребностей пользователя, вынося на первый план наиболее часто используемые рецепты.





2/3 GN

МНОГОУРОВНЕВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ | **JUST IN TIME** | **AUTOCLIMA** | **FAST-DRY** | **ECOSPEED** | **ECOVAPOR** | **СИСТЕМА АВТОМАТИЧЕСКОЙ МОЙКИ** | **ЭКОЛОГИЧНАЯ ОЧИСТКА** | **NABOOK CLOUD** | **СИНХРОНИЗАЦИЯ**

УДАЛЕННЫЙ СЕРВИС | **ENERGY MONITOR** | **МОНИТОРИНГ ВОДОУМЯГЧИТЕЛЯ** | **НАБОР ДЛЯ МОРСКОГО ИСПОЛНЕНИЯ**

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Вместимость	*GN*	**6 x 2/3 GN**	Электрическая мощность	*kW*	**5,25**
Расст. между направл.	*mm*	**60**	Мощность нагрева камеры	*kW / kcal*	**5 / -**
блюд - круассанов	*n°*	**20 / 50 -**	Мощность вентилятора	*kW*	**0,25**
Габаритные размеры	*mm*	**510 x 625 x 880 h**	Напряжение	*V*	**3N-AC 400**
Размеры с упаковкой	*mm*	**570 x 760 x 1020 h**	Частота	*Hz*	**50**
Вес - Нетто / Брутто	*kg*	**67 / 76**	Потребление	*Amp*	**8**

Специальные напряжения и частоты по запросу.

COEN026R

РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- ICS (INTERACTIVE COOKING SYSTEM) - АВТОМАТИЧЕСКАЯ СИСТЕМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ С ИТАЛЬЯНСКИМИ И МЕЖДУНАРОДНЫМИ РЕЦЕПТАМИ, С ИХ ИСТОРИЕЙ, ИНГРЕДИЕНТАМИ, НЕОБХОДИМЫМИ КУХОННЫМИ ПРИНАДЛЕЖНОСТЯМИ, ПРОЦЕССОМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, АВТОМАТИЧЕСКОЙ ПРОГРАММОЙ И ИЗОБРАЖЕНИЕМ БЛЮДА.
- РУЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ТРЕМЯ РЕЖИМАМИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ С МОМЕНТАЛЬНЫМ ЗАПУСКОМ: КОНВЕКЦИЯ ОТ 30°C ДО 300°C, ПАР ОТ 30°C ДО 130°C, КОМБИНИРОВАННЫЙ 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.
- РЕЖИМ МНОГОУРОВНЕВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ И JIT.
- MULTILEVEL PLUS - УДВОЕНИЕ ДЛЯ КАЖДОГО ПРОТИВНЯ ФУНКЦИИ МНОГОУРОВНЕВОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОЗВОЛЯЕТ УДВОИТЬ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ (ЗАПАТЕНТОВАНО).
- AUTOCLIMA® - СИСТЕМА, КОТОРАЯ АВТОМАТИЧЕСКИ ПОДДЕРЖИВАЕТ ИДЕАЛЬНЫЙ КЛИМАТ В РАБОЧЕЙ КАМЕРЕ.
- FAST-DRY® - АВТОМАТИЧЕСКАЯ СИСТЕМА БЫСТРОГО УДАЛЕНИЯ ВЛАГИ В РАБОЧЕЙ КАМЕРЕ.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ NABOOK К СЕТИ WI-FI

- СОЗДАНИЕ РЕЦЕПТОВ СО СПИСКОМ ИНГРЕДИЕНТОВ, ПОШАГОВЫМ ПОРЯДКОМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ВЛОЖЕННЫМИ ИЛЛЮСТРАЦИЯМИ.
- ПРЯМОЙ ДОСТУП КУЛИНАРНОГО АППАРАТА К БАЗЕ ДАННЫХ РЕЦЕПТОВ С ВОЗМОЖНОСТЬЮ СКАЧИВАНИЯ (ЗАПАТЕНТОВАНО).
- СОЗДАНИЕ МЕНЮ С РАСЧЕТОМ КАЛОРИЙ И УКАЗАНИЕМ АЛЛЕРГЕНОВ; ПЕРСОНАЛИЗИРОВАННАЯ КОМПОНОВКА ИНФОРМАЦИИ, ВЫВОДИМАЯ НА ПЕЧАТЬ.
- РАСЧЕТ СТОИМОСТИ ПРОДУКТОВ, УКАЗАННЫХ В РЕЦЕПТЕ И МЕНЮ, ДЛЯ КАЖДОЙ ОТДЕЛЬНОЙ ПОРЦИИ.
- СОСТАВЛЕНИЕ СПИСКА ВЫГРУЖАЕМЫХ РЕЦЕПТОВ С ВОЗМОЖНОСТЬЮ ЭКСПОРТА В ФОРМАТАХ WORD.
- СИНХРОНИЗАЦИЯ ВСЕХ АППАРАТОВ, ПОДКЛЮЧЕННЫХ К ОДНОМУ "ОБЛАЧНОМУ" АККАУНТУ (ЗАПАТЕНТОВАНО).
- НЕПРЕРЫВНЫЙ МОНИТОРИНГ ПРОТОКОЛОВ ХАССП, В ТОМ ЧИСЛЕ УДАЛЕННО, ЧЕРЕЗ ПОРТАЛ NABOOK.
- УДАЛЕННАЯ ДИАГНОСТИКА ЧЕРЕЗ ПОРТАЛ NABOOK СЕРВИСНЫМИ ЦЕНТРАМИ LAINOX.
- СИСТЕМА АВТОМАТИЧЕСКОГО ОБНОВЛЕНИЯ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ.

РАБОТА

- ДИСПЛЕЙ, НАСТРАИВАЕМЫЙ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ПОТРЕБНОСТЕЙ ОПЕРАТОРА И ВЫВОДЯЩИЙ НА РАБОЧИЙ СТОЛ АППАРАТА САМЫЕ ЧАСТО ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ РЕЦЕПТЫ.
- ЗАПУСК АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ (ICS) “ОДНИМ КАСАНИЕМ”.
- ОРГАНИЗАЦИЯ ПАПОК С РЕЦЕПТАМИ С ФУНКЦИЕЙ ПРОСМОТРА И ВОЗМОЖНОСТЬЮ ЗАДАВАТЬ КАЖДОЙ ПАПКЕ СВОЕ НАЗВАНИЕ.
- ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЕ РАСПОЗНАВАНИЕ РЕЦЕПТОВ В ПАПКЕ МНОГОУРОВНЕВОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ.
- ЦВЕТНОЙ СЕНСОРНЫЙ ЕМКОСТНОЙ ЖК-ДИСПЛЕЙ ВЫСОКОГО РАЗРЕШЕНИЯ С ДИАГОНАЛЬЮ 7".
- УНИКАЛЬНЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ SCROLLER PLUS С ФУНКЦИЯМИ КРУТИ И НАЖИМАЙ ДЛЯ ПОДТВЕРЖДЕНИЯ ВЫБОРА.
- МОМЕНТАЛЬНЫЙ ВЫВОД В РЕЖИМЕ ICS ГРАФИКА ПРОТОКОЛИРОВАНИЯ HACCP.

СИСТЕМЫ КОНТРОЛЯ

- АВТОРЕВЕРС ВЕНТИЛЯТОРА (АВТОМАТИЧЕСКОЕ ИЗМЕНЕНИЕ НАПРАВЛЕНИЯ ВРАЩЕНИЯ ВЕНТИЛЯТОРА) ДЛЯ БЕЗУПРЕЧНОЙ РАВНОМЕРНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.
- ПАРАЛЛЕЛЬНЫЙ КОНТРОЛЬ ТЕМПЕРАТУРЫ В РАБОЧЕЙ КАМЕРЕ И В СЕРДЦЕВИНЕ ПРОДУКТА, СИСТЕМА DELTA T.
- АВТОМАТИЧЕСКАЯ РЕГУЛИРОВКА КОНДЕНСАЦИИ ПАРОВ.
- ЛЕГКИЙ ДОСТУП К ПРОГРАММИРУЕМЫМ ПАРАМЕТРАМ ДЛЯ ТОГО, ЧТОБЫ ПЕРСОНАЛИЗИРОВАТЬ ПАРОКОНВЕКТОМАТ ЧЕРЕЗ ПОЛЬЗОВАТЕЛЬСКОЕ МЕНЮ.
- ФУНКЦИЯ ОТЛОЖЕННОГО СТАРТА.
- 2 СКОРОСТИ ВЕНТИЛЯЦИИ, ПОНИЖЕННАЯ СКОРОСТЬ ВКЛЮЧАЕТ СНИЖЕНИЕ МОЩНОСТИ НАГРЕВА. ПРЕРЫВИСТАЯ СКОРОСТЬ ДЛЯ ОСОБЫХ ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.
- КОНТРОЛЬ ТЕМПЕРАТУРЫ В СЕРДЦЕВИНЕ ПРОДУКТА ТЕРМОЩУПОМ С 4 ТОЧКАМИ ИЗМЕРЕНИЯ.
- МУЛЬТИ- ЩУП ДЛЯ 2-Х НЕЗАВИСИМЫХ СЕРДЦЕВИН (ОПЦИОНАЛЬНО).
- ВНЕШНЕЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРНОГО ЩУПА.
- USB-ПОРТ ДЛЯ СКАЧИВАНИЯ ДАННЫХ ПРОТОКОЛОВ ХАССП, ОБНОВЛЕНИЯ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И СКАЧИВАНИЯ / ЗАГРУЗКИ ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.
- ВОЗМОЖНОСТЬ НАСТРОЙКИ ОТКЛЮЧЕНИЯ УСТРОЙСТВА ПО ОКОНЧАНИИ АВТОМАТИЧЕСКОГО ЦИКЛА МОЙКИ.
- ПОДГОТОВКА ДЛЯ СИСТЕМЫ ОПТИМИЗАЦИИ ПОТРЕБЛЕНИЯ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ SN (ФАКУЛЬТАТИВНО).
- АВТОДИАГНОСТИКА РАБОТОСПОСОБНОСТИ ПЕРЕД НАЧАЛОМ ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ С ВИЗУАЛЬНЫМ И ЗВУКОВЫМ СИГНАЛОМ ПРИ ОБНАРУЖЕНИИ КАКИХ-ЛИБО НЕИСПРАВНОСТЕЙ.
- СВЕТОДИОДНОЕ ОСВЕЩЕНИЕ РАБОЧЕЙ КАМЕРЫ С НИЗКИМ ЭНЕРГОПОТРЕБЛЕНИЕМ. ОПТИМАЛЬНЫЙ ОБЗОР ВО ВСЕХ ТОЧКАХ РАБОЧЕЙ КАМЕРЫ. НЕЙТРАЛЬНАЯ ПОДСВЕТКА РАБОЧЕЙ КАМЕРЫ, НЕ ИЗМЕНЯЮЩАЯ ИСХОДНЫЕ ЦВЕТА ПРОДУКТА.
- ECOSPEED - В ЗАВИСИМОСТИ ОТ КОЛИЧЕСТВА И ТИПА ПРОДУКТОВ ПАРОУОНВЕКТОМАТ ОПТИМИЗИРУЕТ И КОНТРОЛИРУЕТ ПОДАЧУ ЭНЕРГИИ, ВСЕГДА ПОДДЕРЖИВАЯ ПРАВИЛЬНУЮ ТЕМПЕРАТУРУ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ИЗБЕГАЯ ЕЕ КОЛЕБАНИЙ.
- ECOVAPOR - С ДАННОЙ СИСТЕМОЙ СТАНОВИТСЯ ВОЗМОЖНЫМ ЗНАЧИТЕЛЬНО СНИЗИТЬ ПОТРЕБЛЕНИЕ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ И ВОДЫ, БЛАГОДАРЯ АВТОМАТИЧЕСКОМУ КОНТРОЛЮ НАСЫЩЕНИЯ ПАРОМ РАБОЧЕЙ КАМЕРЫ.
- ENERGY MONITOR - СИСТЕМА КОНТРОЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ, ГАЗА, ВОДЫ И МОЮЩИХ СРЕДСТВ.
- СИСТЕМА КОНТРОЛЯ СОСТОЯНИЯ ВНЕШНЕГО УМЯГЧИТЕЛЯ ВОДЫ (УМЯГЧИТЕЛЯ ВОДЫ- ОПЦИОНАЛЬНО).

КОНСТРУКТИВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

- РАБОЧАЯ КАМЕРА ИЗГОТОВЛЕНА ИЗ ШТАМПОВАННОЙ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ 18/10 AISI 304, ТОЛЩИНОЙ 1 ММ, С ПОЛНОСТЬЮ ЗАКРУГЛЕННЫМИ КРАЯМИ БОЛЬШОГО РАДИУСА ИЗГИБА ДЛЯ ОПТИМАЛЬНОГО ПОТОКА ВОЗДУХА И ОБЛЕГЧЕНИЯ ОЧИСТКИ.
- АБСОЛЮТНО ГЛАДКАЯ РАБОЧАЯ КАМЕРА, БЕЗ ШВОВ.
- ДВЕРЬ С ДВОЙНЫМ ЗАКАЛЕННЫМ СТЕКЛОМ, С ВЕНТИЛЯЦИЕЙ, С ВОЗДУШНОЙ ПРОСЛОЙКОЙ И ВНУТРЕННИМ АТЕРМАЛЬНЫМ СТЕКЛОМ С ТЕПЛООТРАЖАЮЩИМ ПОКРЫТИЕМ ДЛЯ ЗАЩИТЫ ОПЕРАТОРА ОТ ЖАРА И БОЛЬШЕЙ ЭФФЕКТИВНОСТИ.
- ОТКРЫВАЮЩЕЕСЯ ВНУТРЕННЕЕ СТЕКЛО ДЛЯ ПРОСТОТЫ ОЧИСТКИ МЕЖДУ СТЕКЛАМИ.
- ДВЕРЬ ОТКРЫВАЕТСЯ ПОВОРОТОМ РУЧКИ КАК ВПРАВО, ТАК И ВЛЕВО.
- РЕГУЛИРУЕМЫЕ ПЕТЛИ ДВЕРИ ДЛЯ ОБЕСПЕЧЕНИЯ ИДЕАЛЬНОЙ ГЕРМЕТИЧНОСТИ.
- ОТКРЫВАЮЩАЯСЯ ЗАЩИТНАЯ РЕШЕТКА ВЕНТИЛЯТОРА ДЛЯ ЛЁГКОЙ ОЧИСТКИ КРЫЛЬЧАТКИ ВЕНТИЛЯТОРА И ПОВЕРХНОСТИ ЗА ДЕФЛЕКТОРОМ.
- НОВЫЙ АДАПТИВНЫЙ УПЛОТНИТЕЛЬ ДВЕРИ АППАРАТА В ФОРМЕ ЛАСТОЧКИНА ХВОСТА С ПАЗОГРЕБНЕВОЙ ФИКСАЦИЕЙ ИЗ ТЕРМОСТОЙКОЙ И УСТОЙЧИВОЙ К СТАРЕНИЮ СИЛИКОНОВОЙ РЕЗИНЫ, ЛЕГКО ЗАМЕНЯЕМЫЙ.
- ВСТРОЕННЫЙ КАПЛЕСБОРНИК ДВЕРИ ДЛЯ СБОРА КОНДЕНСАТА И ПОСЛЕДУЮЩЕГО ВЫВОДА В ДРЕНАЖ АППАРАТА.
- БЫСТРО ОТКРЫВАЮЩАЯСЯ ЛИЦЕВАЯ ПАНЕЛЬ ДЛЯ ОБЛЕГЧЕНИЯ ОПЕРАЦИЙ ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ.
- ДВА ВХОДНЫХ ШТУЦЕРА ПОДАЧИ УМЯГЧЁННОЙ И ХОДОДНОЙ ВОДЫ.
- ЗАЩИТА ОТ ВОДЫ IPX4.

COEN026R

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ НАГРЕВАТЕЛЬ

- СИСТЕМА НАГРЕВА РАБОЧЕЙ КАМЕРЫ С ПОМОЩЬЮ ЗАЩИЩЕННЫХ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ НАГРЕВАТЕЛЕЙ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ INCOLOY 800.

ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЕ УСТРОЙСТВА

- ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЙ ОГРАНИЧИТЕЛЬ ТЕМПЕРАТУРЫ РАБОЧЕЙ КАМЕРЫ.
- ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНОЕ УСТРОЙСТВО ДЛЯ КОНТРОЛЯ ПРЕВЫШЕНИЯ И ПАДЕНИЯ ДАВЛЕНИЯ В ВАРОЧНОЙ КАМЕРЕ.
- ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНОЕ ТЕРМОРЕЛЕ ДВИГАТЕЛЯ.
- МЕХАНИЧЕСКИЙ МИКРОВЫКЛЮЧАТЕЛЬ ДВЕРИ.
- ЭЛЕКТРОННАЯ СИСТЕМА, СИГНАЛИЗИРУЮЩАЯ О НЕДОСТАТКЕ ВОДЫ.
- САМОДИАГНОСТИКА С ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНЫМ ОТОБРАЖЕНИЕМ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.
- ВЕНТИЛИРУЕМАЯ СИСТЕМА ОХЛАЖДЕНИЯ КОМПОНЕНТОВ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ОТСЕКА, С ЭЛЕКТРОННОЙ СИСТЕМОЙ ИНДИКАЦИИ ПРЕВЫШЕНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ.

ОЧИЩЕНИЕ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- СИСТЕМА АВТОМАТИЧЕСКОЙ МОЙКИ LCS (LIQUID CLEAN SYSTEM) СО ВСТРОЕННЫМ БАКОМ И АВТОМАТИЧЕСКОЙ ДОЗИРОВКОЙ (ЖИДКОЕ МОЮЩЕЕ СРЕДСТВО COMBICLEAN BOOSTED В КАРТРИДЖАХ, ПОДЛЕЖАЩИХ ВТОРИЧНОМУ ИСПОЛЬЗОВАНИЮ НА 100%. В КОМПЛЕКТЕ 1 КАРТРИДЖНЫХ КАНИСТРЫ МОЮЩЕГО СРЕДСТВА CDL05B - 990 GR.).
- СИСТЕМА РУЧНОЙ МОЙКИ С ДУШЕМ ВНЕШНЕГО КРЕПЛЕНИЯ (ДУШЕМ ОПЦИОНАЛЬНО).

НАБОР ДЛЯ МОРСКОГО ИСПОЛНЕНИЯ

- ПЕЧЬ ПОЛНОСТЬЮ ИЗГОТОВЛЕНА ИЗ СТАЛИ AISI 304 - НОЖКИ С ФЛАНЦАМИ.
- ПЕРЕГОРОДКИ С ЗАЩИТОЙ ОТ ОПРОКИДЫВАНИЯ.

СТАНДАРТНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

- ВЕНТИЛЯТОР С 2 СКОРОСТЯМИ: НОРМАЛЬНАЯ / ПОНИЖЕННАЯ
- СИСТЕМА АВТОМАТИЧЕСКОЙ МОЙКИ LCS. В КОМПЛЕКТЕ 1 КАРТРИДЖНЫХ КАНИСТРЫ МОЮЩЕГО СРЕДСТВА CDL05B, 990 GR.
- МНОГОТОЧЕЧНЫЙ ЩУП-ИГЛА Ø 3 ММ
- ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЕТИ WI-FI
- ПОДКЛЮЧЕНИЕ USB
- ПЕРЕГОРОДКИ ДЕРЖАТЕЛИ ЛОТКОВ

ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ - УКАЗЫВАЕТСЯ ПРИ ЗАКАЗЕ

- **NPS:** ДВЕРЦА С ПРАВЫМИ ПЕТЛЯМИ
- **APDS:** ПРЕДОХРАНИТЕЛЬ ОТКРЫТИЯ ДВЕРЦЫ С ДВОЙНЫМ ЩЕЛЧКОМ
- **CETH:** ДОПЛАТА ЗА ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЕТИ ETHERNET
- **SN:** ДОПЛАТА ЗА ОПТИМИЗАЦИЮ ЭНЕРГОПОТРЕБЛЕНИЯ. ТОЛЬКО ДЛЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ МОДЕЛЕЙ
- **NPK:** ПРИСПОСОБЛЕНИЕ ДЛЯ ПОДКЛЮЧЕНИЯ ВЫТЯЖКИ
- **MKC026:** НАБОР ДЛЯ МОРСКОГО ИСПОЛНЕНИЯ - ВЫТЯЖКА ДЛЯ ПОДКЛЮЧЕНИЯ ЧЕРЕЗ NPK, НЕ МОЖЕТ БЫТЬ УСТАНОВЛЕНА В ПОСЛЕПРОДАЖНЫЙ ПЕРИОД

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ДЛЯ УСТАНОВКИ В ПОСЛЕПРОДАЖНЫЙ ПЕРИОД

- **KSA001:** ТЕРМОЩУП-ИГЛА Ø 1 ММ.
- **KSM002:** МУЛЬТИЩУП, 2 МНОГОТОЧЕЧНЫХ ЩУПА. Ø 3 ММ
- **ICLD:** ДУШ ДЛЯ МОЙКИ С СОЕДИНИТЕЛЬНЫМИ ЭЛЕМЕНТАМИ
- **KP004:** НАБОР НОЖЕК ДЛЯ ПЕЧИ. 150 ММ H - С ФИКСАТОРАМИ
- **KFIC026:** КОМПЛЕКТ ДЛЯ ВСТРАИВАЕМОЙ ВЫДВИЖНОЙ ПЕЧИ, СО ВСТРОЕННОЙ ВЫТЯЖКОЙ 1N-AC 230 V - 0,3 KW
- **CKO026:** ВЫТЯЖКА С КОНДЕСАТОРОМ ВОЗДУШНОГО ОХЛАЖДЕНИЯ. ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ТОЛЬКО НА ПРИСПОСОБЛЕННЫХ ДЛЯ ЭТОГО ПЕЧАХ - ИСПОЛЬЗУЙТЕ КОЛЛЕКТОР CCE ДЛЯ ВНЕШНЕГО ПОДКЛЮЧЕНИЯ
- **CCE:** КОЛЛЕКТОР ВЫТЯЖКИ ДЛЯ НАРУЖНОГО ПОДКЛЮЧЕНИЯ - Ø 150 ММ
- **SM026:** ПОЛКА ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ
- **PAC026:** ЗАЩИТА ОТ ПЕРЕГРЕВА ИЗ НЕРЖ
- **ICFX01:** ЖИРОВОЙ ФИЛЬТР
- **CIN026:** ВСТРАИВАЕМЫЙ ДИФФУЗОР ПОДАЧИ ВОЗДУХА ДЛЯ ОХЛАЖДЕНИЯ. НЕРЖ. СТАЛЬ - МАКСИМАЛЬНЫЕ ОБЩИЕ РАЗМЕРЫ 510 X 725 X 940 H

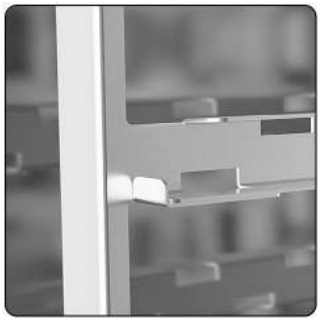
СЕРТИФИКАЦИЯ

COEN026R

НАБОР ДЛЯ МОРСКОГО ИСПОЛНЕНИЯ

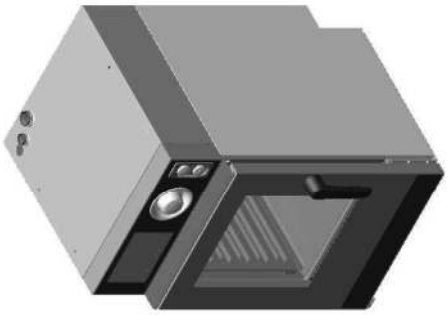


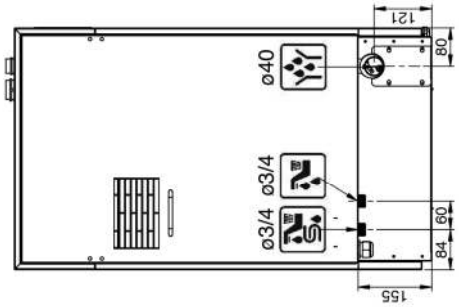
КОНСТРУКЦИЯ ПОЛНОСТЬЮ ИЗ СТАЛИ AISI 304, С ФИКСИРОВАНИЕМ ФЛАНЦЕВ НОЖЕК.

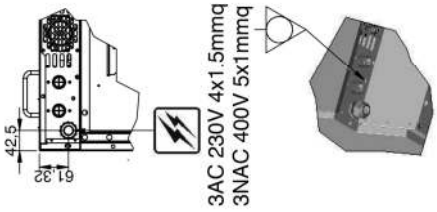


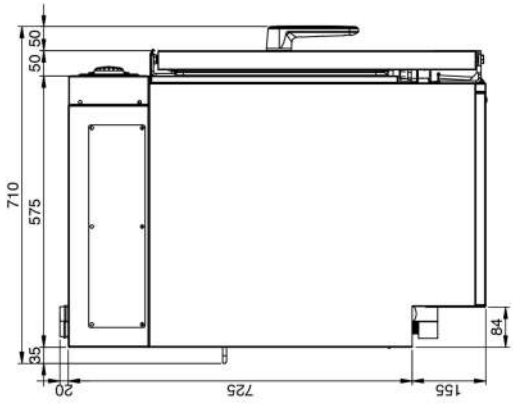
ПЕРЕГОРОДКИ С ЗАЩИТОЙ ОТ ОПРОКИДЫВАНИЯ.

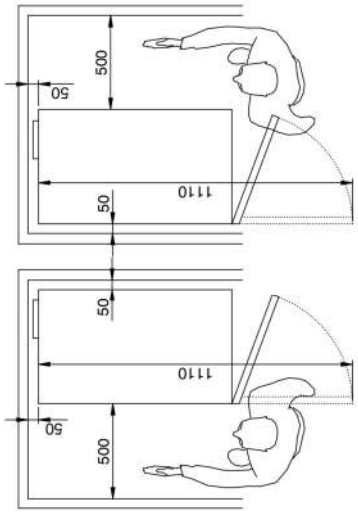
COEN026R

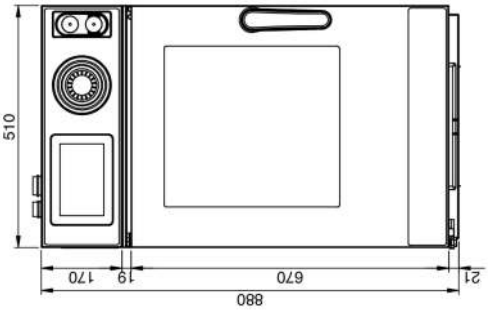


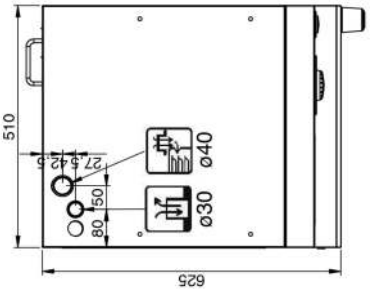












Вход для электрического кабеля питания

Вход газа и тип резьбы

Вытяжная труба

Крышка для декальцинации бойлера

Клапан выхода пара и безопасность давления камеры

Клапан выхода пара камеры

Забор воздуха

Вход для обычной воды

Вход для умягченной воды

Выход для жидкости

Выход для конденсата

Данные, представленные в этом документе, считаются необязательными. Компания оставляет за собой право вносить изменения в любое время без предварительного уведомления

LAINOX ALI Group Srl
Via Schiaparelli 15
Z.I. S. Giacomo di Veglia
31029 Vittorio Veneto (TV) - Italy
Tel +39 0438 9110
Fax +39 0438 912300
lainox@lainox.com
www.lainox.com

04.05.2022