



Конвекционная печь Lainox ABE 156 M



Цена: 0.00 руб.

Фирменные функции

- приготовление в режиме конвекции от 70 °С до 300 °С;
- межуровневое расстояние 95 мм;
- возможность выбора рабочего режима (непрерывный или с использованием таймера);
- мгновенное увлажнение камеры (при помощи кнопки);
- двухскоростной вентилятор с автореверсом;
- ручное управление воздушной заслонкой;
- рабочая камера с подсветкой.

Конвекционная печь Lainox ABE 156 M подходит для тех заведений общественного питания, которым нужно обеспечить выпечкой или запеченными блюдами большое количество клиентов.

Данная конвекционная печь оборудована 15 уровнями, в каждый из которых войдет пекарский противень

стандартных размеров – 600х400 мм. Это позволило в разы увеличить производительность оборудования по сравнению с предыдущими моделями.

Однако количество никоим образом не идет в ущерб качеству приготавливаемой продукции. Эта модель предельно функциональна и обладает множеством систем, максимально упрощающих рабочие процессы.

Для удобства визуального контроля над процессом приготовления рабочая камера оборудована функцией подсветки и дверью с двойным стеклопакетом. Многоскоростной вентилятор с реверсом и возможностью полной остановки обеспечивает равномерное распределение воздуха внутри камеры, что делает выпекание равномерным.

Для большего удобства работы конвекционная печь Lainox ABE 156 M оборудована таймером, который позволяет устанавливать время рабочего процесса на время от 0 до 120 минут.



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз