



Конвекционная печь Lainox ABE 044 S



Цена: 0.00 руб.

Фирменные функции

- четыре режима приготовления: конвекция от 30 °С до 300 °С, конвекция с пароувлажнением, конвекция с пароувлажнением, запрограммированным по времени, пар от 30 °С до 130 °С;
- работа в ручном режиме (задается до четырех шагов, выполняемых автоматически);
- режим программирования (64 программы от производителя, возможность запоминания до 99 программ до четырех шагов в каждой);
- рецепты для медленной готовки и разморозки;
- использование термощупа (опция);
- режимы, изменяемые во времени;
- два больших дисплея для наглядной индикации;
- ручной разогрев камеры;
- автореверс вентилятора;
- программы приготовления: soft, medium, hard;
- функция быстрого осушения камеры;
- возможность сохранять данные при помощи HACCP;
- обновление функционала печи при помощи USB;
- быстрое охлаждение рабочей камеры;
- подсветка рабочей камеры.

Конвекционная печь Lainox ABE 044 S – это профессиональное кухонное оборудование, которое позволит оптимизировать и облегчить процесс приготовления даже самых сложных блюд.

Благодаря наличию множества дополнительных функций и систем работа с данным устройством сводится к нажатию нескольких кнопок на панели управления.

В памяти печи производителем занесено 64 программы приготовления. Кроме того, для удовлетворения нужд каждого конкретного ресторана или точки общественного питания в устройстве предусмотрена возможность «запоминания» до 99 уникальных программ, которые может задавать пользователь. Каждая из этих программ может включать до четырех шагов.

Для визуального контроля процесса рабочая камера печи оборудована подсветкой. Кроме того, температуру можно проконтролировать при помощи термощупа.

Конвекционная печь Lainox ABE 044 S может работать в нескольких режимах (конвекция, готовка на пару, конвекция с пароувлажнением). Несомненно, она станет вашим незаменимым помощником на кухне.



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз