



Конвекционная печь Lainox ABE 054 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 054 S – это практически всё, что нужно для открытия небольшой кондитерской. Если вы хотите, чтобы посетители вашего кафе или закусочной были обеспечены свежайшими ароматными булочками и широким ассортиментом эксклюзивных десертов – стоит присмотреться к этой модели.

- Небольшие размеры загрузочной камеры вполне подходят для формата заведения с малым или средним числом посадочных мест – возможность 5-уровневой загрузки противнями 600x400 мм при мощности 6,25 кВт вполне удовлетворит потребности такого предприятия общественного питания.
- Оснащение электронной системой управления с возможностью программирования процессов – несомненный плюс: одним прикосновением вы активируете либо одну из 64 заготовленных программ, либо зададите индивидуальную. При этом «умная» машина запомнит все ваши действия – в следующий раз будет достаточно нажать единственную клавишу!
- Специально разработанная функция быстрого осушения камеры даёт возможность придать выпечке

неповторимый аромат и покрыть её румяной хрустящей корочкой.

- Вентилятор поддерживает режим автореверса, благодаря которому тепло распределяется по всей полости камеры с максимально возможной равномерностью, что значительно повышает качество выпечки.



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз