

**+7 (495) 545-90-81** г. Москва, Кронштадтский бульвар, дом 7А

## Конвекционная печь Lainox ABE 074 S



Цена: 0.00 руб.

## Фирменные функции

- четыре режима приготовления: конвекция от 30°C до 300°C, конвекция с пароувлажнением, конвекция с пароувлажнением, запрограммированным по времени, пар от 30°C до 130°C;
- 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 НАССР;
- обновление функционала печи при помощи USB;
- быстрое охлаждение рабочей камеры;
- подсветка рабочей камеры.

Lainox ABE 074 S – современная электрическая конвекционная печь, предназначенная для выпечки практически всех видов хлебобулочных и кондитерских изделий. Кроме того, данная модель может быть использована для приготовления пиццы, разогрева или запекания мясных, рыбных или овощных блюд – всё, что нужно для кондитерской или небольшой закусочной.

- Средняя вместимость камеры 7 стандартных противней 600х400 в сочетании с невысокой мощностью энергопотребления (10 кВт) и компактными размерами (990х855х770) позволяют использовать печь Lainox ABE 074 S практически во всех категориях заведений общепита везде, где имеется потребность в свежей выпечке и оригинальных десертах.
- Несколько температурных режимов готовки позволяют работать с широким ассортиментом продукции, а автоматизация и функции программирования значительным образом упрощают управление всеми процессами.

Готовые рецепты, опция внесения в память оригинальных процедур – всё это гарантирует потрясающую экономию времени и трудовых ресурсов.

• Парораспылитель инжекторного типа вкупе с эксклюзивной технологией быстрого удаления влажности из камеры позволяют покрывать выпечку хрустящей румяной корочкой и придавать ей незабываемый аромат.







