ПАРО КОНВЕКТОМАТЫ

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

Конвекционная печь Lainox ABE 104 S



Цена: 0.00 руб.

Фирменные функции

- четыре режима приготовления: конвекция от 30° 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 сохраянять данные при помощи HACCP;
- обновление функционала печи при помощи USB;
- быстрое охлаждение рабочей камеры;
- подсветка рабочей камеры.

Конвекционная печь Lainox ABE 104 S разработана и изготовлена в полном соответствии с европейскими стандартами качества – её производитель не нуждается в представлении не только на своей родине, в Италии, но и во всём мире. Бесперебойная работа и отменное качество делают данную модель оптимальным решением для крупных и средних предприятий общественного питания.

• Солидная вместимость готовочной камеры, позволяющей одновременную загрузку 10 противней формата 600x400, обеспечивает впечатляющую производительность при мощности 16 кВт. При этом габаритные размеры дают широчайшие возможности для установки – компактный и эргономичный агрегат при необходимости органично

впишется в любое помещение.

- Управление при помощи электронной панели обеспечивает удобство и простоту в обращении. Возможность выбора из 64 готовых программ удачно дополняется функцией ввода и сохранения данных. Имеется возможность обновления прошивки при помощи USB.
- Контроль осуществляется при помощи двух больших дисплеев. Имеется дополнительная опция подключения термощупа, который замеряет температуру внутри приготавливаемого блюда. Функция подсветки рабочей камеры позволяет визуально контролировать процесс.


Товар сертифицирован


Гарантия


Монтаж и настройка


Доставка или самовывоз