



Пароконвектомат Lainox KME 061 S



Цена: 0.00 руб.

Фирменные функции

Максимум инноваций и технологий, призванных сократить потребление воды, электричества и моющих средств:

- система ECO Speed оптимизирует подачу энергии для поддержания температуры и предотвращения её колебаний;
- система ECO Vapor позволяет добиться снижения потребления воды и электроэнергии при приготовлении.

Достигается это благодаря контролю за насыщением паром камеры;

- система FastDry для быстрого удаления влаги из камеры для получения хрустящей золотистой корочки у продукта;
- система Autoclimate для управления влажностью с целью поддержания идеального климата;
- система CallOut для поддержания бойлера в чистом состоянии;
- четырехзонный термощуп (опция для версии S) для контроля за приготовлением;
- 99 программ в памяти (4 шага в каждой программе);
- опционально возможно использовать два термощупа для более точного контроля.

Основные возможности: готовка в режиме конвекции при температуре от 30 °C до 300 °C, готовка на пару от 30 °C до 130 °C, смешанный режим от 30 °C до 300 °C.

Пароконвектомат Lainox KME 061 S

Эта модель пароконвектомата Lainox представляет большую важность для сети ресторанов и кафе, работающих в экономичном режиме. Конструкция устройства такова, что аппарат потребляет минимум воды и энергии, что может значительно повысить рентабельность предприятия. Встроенные электронные системы обеспечивают надежность оборудования и его высокую производительность:

- ECO Speed — это устройство обеспечивает поддержание температуры в заданном режиме;
- ECO Vapor — система следит за экономным расходом воды, контролирует равномерное насыщение паром внутреннего пространства камеры;
- FastDry — обеспечивает быстрое подсушивание продуктов, если необходимо приготовить блюдо с золотистой хрустящей корочкой;
- Autoclimate — регулирует параметры влажности, обеспечивает оптимальный микроклимат;
- CallOut — поддерживает пространство бойлера в чистом состоянии.

Всего в памяти пароконвектомата Lainox KME 061 S предусмотрено 99 программ (по 4 шага каждая из них).

Основные опции аппаратуры:

- приготовление блюд в режиме конвекции при температуре от 30 °С до 300 °С;
- паровой режим (от 30 °С до 130 °С);
- приготовление в условиях комбинированного режима (от 30 °С до 300 °С).

Этот пароконвектомат является одним из самых популярных видов оборудования в системе предприятий общественного питания.



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз