



## Пароконвектомат Lainox KME 081 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 Autoclima 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 °С до 300 °С, готовка на пару от 30 °С до 130 °С, смешанный режим от 30 °С до 300 °С.

Чрезвычайно производительный и экономичный пароконвектомат Lainox KME 081 S оснащен современным, надежным парогенератором. Высокая производительность, наличие множества функций и отменное качество сборки от одного из признанных мировых лидеров в производстве кухонного оборудования данного типа – все это позволяет быстро и, главное, качественно готовить разнообразные блюда. Отличные рекомендации со стороны шеф-поваров с мировым именем делают данный пароконвектомат превосходным выбором для любого заведения общественного питания.

Рабочая камера модели Lainox KME 081 S выполнена из нержавеющей стали 18/10 AISI 304. Толщина стали составляет 1 миллиметр. Для удобства мойки аппарата компания-производитель спроектировала скругленные углы рабочей камеры.

Кроме того, для контроля приготовления блюд пароконвектомат Lainox KME 081 S оборудован специальным термощупом. Он позволяет всегда точно определять температуру в продукте во время готовки. Устройство имеет 3 температурных режима. Первый – от 30 до 300 °С (режим конвекции). Второй – от 30 до 130 °С (режим готовки на пару). И, наконец, третий (смешанный) – от 30 до 300 °С.



Товар  
сертифицирован



Гарантия



Монтаж  
и настройка



Доставка или  
самовывоз