ПАРО КОНВЕКТОМАТЫ

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

Пароконвектомат Lainox KME 102 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°C до 300°C, готовка на пару от 30°C до 130°C, смешанный режим от 30°C до 300°C.

Современную кухню очень сложно себе представить без пароконвектомата. Это действительно уникальное кухонное оборудование, которое может если не все, то многое.
Пароконвектомат Lainox KME 102 S, произведенный итальянскими мастерами, может стать центром любой профессиональной кухни.

Прежде всего, это обусловлено мультифункциональностью данной модели. Количество блюд, которые можно приготовить при помощи данного устройства настолько велико, что потребуется несколько поваренных книг, чтобы вместить их все. При этом устройство снабжено интуитивно понятной электронной панелью управления – приготовить даже самое сложное блюдо можно будет лишь нажав пару кнопок.
Другая незаменимая функция пароконвектомата Lainox KME 102 S – термощуп. С его помощью можно контролировать температуру приготавливаемого блюда. Причем сделать это можно непосредственно внутри продукта.

Специальные системы контроля процесса приготовления позволяют не только оптимизировать его, но и добиваться снижения энергозатрат, а также облегчать процесс ухода за аппаратом.


Товар
сертифицирован


Гарантия


Монтаж
и настройка


Доставка или
самовывоз