



Пароконвектомат Lainox KME 102 X



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;
- 400 программ в памяти (15 шагов в каждой программе);
- интегрированная система мойки;
- 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.

Если вы – владелец ресторана или вам приходится обслуживать многолюдные банкеты, то пароконвектомат Lainox KME 102 X станет оптимальным вариантом для вашей кухни.

- Данная модель обладает отменной производительностью – одновременная загрузка 10 контейнеров типа GN 2/1 (650x530 мм) вполне подходит для заведений, рассчитанных на большое число посадочных мест.
- Сенсорный экран, с помощью которого осуществляется управление агрегатом (как ручное, так и автоматическое), делает все процессы настолько простыми, что даже самые сложные блюда способен приготовить новичок: в памяти конвектомата изначально заложено 400 самых разнообразных программ.
- Широкий ассортимент приготавливаемых блюд и их превосходные вкусовые качества обеспечивают технологии управления влажностью и эксклюзивная система FastDry, которая позволяет моментально удалять весь пар из камеры.
- Фирменные функции – «ноу-хау» итальянских разработчиков – позволяют эффективно контролировать расход воды, электроэнергии и моющих средств (в пароконвектомат Lainox KME 102 X интегрирована система мойки). Прибавьте сюда экономию времени и трудовых затрат, и вы поймёте, почему рестораторы мечтают заполучить такого

«работника» на свою кухню.



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз