



Пароконвектомат Lainox KME 072 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 Varog 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.

Пароконвектомат Lainox KME 072 S – это выгодное вложение средств. Ведь этот помощник может окупить себя в рекордно короткие сроки.

Все дело в том, что специалисты итальянской компании Lainox спроектировали данный пароконвектомат с набором функций, которые способны существенно сэкономить не только время, затрачиваемое на готовку, но и энергоресурсы. Например, система «ECO Speed» предназначена для оптимизации подачи энергии для поддержания температуры с учетом специфики приготавливаемого блюда и количества продукта, находящегося в рабочей камере. А система «ECO Varog» контролирует насыщение этой камеры парами, что также способствует значительной экономии электроэнергии.

Кроме того, в пароконвектомате Lainox KME 072 S предусмотрены системы, которые облегчают эксплуатацию самого устройства. Так, система «CallOut» позволит всегда поддерживать бойлер чистым.

А для создания настоящих шедевров кулинарии установлена система «FastDry». При помощи нее можно быстро удалить из камеры всю влагу. Это позволит приготовить особенно вкусные блюда с аппетитной хрустящей корочкой.



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз