



Пароконвектомат Lainox KME 142 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°C до 300°C, готовка на пару от 30°C до 130°C, смешанный режим от 30°C до 300°C.

Широкий набор функций, простота в эксплуатации, вместительность – все это делает итальянский пароконвектомат Lainox KME 142 X прекрасным приобретением для кухни любого заведения общественного питания.

Очень большая вместительность при небольших габаритах позволит сэкономить много места на кухне даже такого ресторана, где очень велик постоянный поток клиентов. Длина устройства составляет 1170 миллиметров, ширина — 895, а высота — 1850. Вместе с тем, модель KME 142 X очень вместительна: каждая из рабочих камер (а их у данного пароконвектомата две) состоит из 14 уровней, на которых можно разметить габариты формата GN 1/1.

При помощи данного устройства можно запекать, варить, жарить, тушить и совершать множество других действий для приготовления блюд. Вместе с тем, эта модель оснащена рядом систем, которые позволят не просто приготовить еду, но и сделать ее удивительно вкусной и изысканной. Например, система «FastDry» удаляет из рабочей камеры устройства всю влагу. Благодаря этому на готовом продукте образуется аппетитная золотистая корочка.



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз