



Конвекционная печь Lainox ABE 054 M



Цена: 0.00 руб.

Фирменные функции

- приготовление в режиме конвекции от 70°С до 300°С;
- межуровневое расстояние 75 мм;
- возможность выбора рабочего режима (непрерывный или с использованием таймера);
- мгновенное увлажнение камеры (при помощи кнопки);
- вентилятор с автореверсом;
- ручное управление воздушной заслонкой;
- рабочая камера с подсветкой.

Конвекционная печь Lainox ABE 054 M зарекомендовала себя как оборудование долговечное и предельно простое в управлении. Дело в том, что данное устройство является multifunctional. С его помощью возможна выпечка практически любой хлебобулочной продукции. И поверьте, делает оно это на самом высоком уровне.

Конвекционная печь Lainox ABE 054 M способна поддерживать температуру до 300 градусов Цельсия, что обеспечивает качественное запекание самых разных блюд. Она оборудована пятью уровнями для размещения стандартных пекарских листов размера 600x400 мм.

Конвекционная печь Lainox ABE 054 M оснащена таймером. Поэтому можно не опасаться, что изделия, приготавливаемые в печи, пересушатся или вовсе пригорят.

Для визуального контроля над приготовлением рабочая камера печи оснащена функцией подсветки. Следить за процессом выпекания можно через двухслойный стеклопакет. Внутреннее стекло жаропрочное.

Простая в эксплуатации и производительная конвекционная печь Lainox ABE 054 M способна стать незаменимым помощником в любом ресторане, кофейне или кондитерской.



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз