



Конвекционная печь Lainox ABE 104 M



Цена: 0.00 руб.

Фирменные функции

- приготовление в режиме конвекции от 70°С до 300°С;
- межуровневое расстояние 72 мм;
- возможность выбора рабочего режима (непрерывный или с использованием таймера);
- мгновенное увлажнение камеры (при помощи кнопки);
- двухскоростной вентилятор с автореверсом;
- ручное управление воздушной заслонкой;
- рабочая камера с подсветкой.

Конвекционная печь Lainox ABE 104 M, произведенная итальянской компанией с лидирующими позициями на рынке пекарских печей, подходит не только для ресторанов или кондитерских, в меню которых присутствует выпечка, но и для столовых, самостоятельно выпекающих хлеб или другие запеченные блюда.

Компания-производитель увеличила количество уровней по сравнению с предыдущими моделями до 10. Это позволяет еще больше повысить производительность устройства.

Кроме того, в конвекционной печи Lainox ABE 104 M реализованы опции, характерные для остальных моделей серии Aroma. Это и наличие таймера, и система моментального увлажнения камеры, которую можно запустить при помощи нажатия всего одной кнопки, и встроенный вентилятор с автореверсом и функцией полной остановки, который обеспечивает равномерное распределение горячего воздуха по рабочей камере аппарата, увеличивая скорость и качество приготовления выпечки.

Конвекционная печь Lainox ABE 104 M обеспечивает температуру от 70 до 300 градусов Цельсия. Однако даже несмотря на столь высокие температуры, при которых происходит выпекание, печь прослужит очень долго. Ведь ее корпус и внутренности выполнены с учетом самых высоких европейских стандартов.



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз