

Серия **LINEMICRO** представляют собой линейку компактных печей для небольших кондитерских или кафе быстрого питания, которые обеспечивают отличное качество и равномерность выпечки при несложных процессах выпечки хлеба и приготовления кондитерских изделий. Это печи с ручным управлением, без пароувлажнения, расстоянием между уровнями 70/75 мм, режим выпечки с конвекцией при 30°C — 260°C.

Оборудование выпускается в трёх вариантах, отличающихся друг от друга размером используемых противней и объёмом рабочей камеры. Простое и безопасное ручное открывание двери сверху вниз. Камера из высококачественной нержавеющей стали. Чистка печи облегчается благодаря закругленным углам пекарной камеры и легко снимающимся боковым направляющим. Внутреннее освещение камеры - галогенная лампа с длительным сроком службы.

Каждая печь работает абсолютно бесшумно, потребляет минимум электроэнергии и обладает компактными размерами, поэтому новая техника с лёгкостью впишется в обстановку любой кухни.

Дополнительные технологии:

Технология **AIR.Plus** для оптимального распределения воздуха и тепла внутри камеры. Автоматический реверс и высокая скорость вентилятора. Благодаря этому, приготовленные блюда имеют единый цвет снаружи и правильную структуру внутри. Технология **AIR.Plus** дает равномерность результата готовки в каждой точке на каждом противне и на всех уровнях (только в моделях 600x400).

Технология **DRY.Plus** - это сочетание системы подачи сухого воздуха и специальных отводных трубок, удаляющих влагу из рабочей камеры. При выпечке хлебобулочных изделий эта технология используется для создания аппетитных продуктов с хрустящей корочкой. Инновационная система **DRY.Plus** гарантирует идеальное качество выпечки теста и золотистый румянец по всей поверхности.

Технология **Protek.SAFE** обеспечивает необходимый уровень безопасности при работе на кухне и способствует снижению отрицательного воздействия оборудования на окружающую среду. Использование экологически чистых материалов делает технику максимально безвредной для природы. Особая конструкция рабочей камеры и дверей позволяет снизить передачу тепла внешней среде до минимума. Температура внешней поверхности печи никогда не превысит 60 °C, даже если при этом печь максимально загружена и готовит при температуре в 260 °C. Благодаря технологии **Protek.SAFE** печи являются абсолютно безопасными и оказывают минимальное воздействие на окружающую среду.