

Вернуться к товару [Пароконвектомат Retigo B1011ig](#)



+7 (495) 545-90-81
г. Москва, Кронштадтский бульвар, дом 7А

Пароконвектомат Retigo B1011ig



Цена: 0.00 руб.

Пароконвектомат Retigo B1011ig отличный вариант для ресторана, обслуживающего до 250 человек в день. Эта компактная модель полностью заменит всё тепловое оборудование на вашей кухне.

- Рабочая камера рассчитана на 11 гастроремкостей типа GN 1/1, при этом имеется возможность одновременной подготовки различных продуктов. Реверсивный 5-скоростной вентилятор обеспечивает поддержание равномерной температуры и влажности во всём объёме.
- В комплект поставки входит термический щуп с 4 точками замера. С его помощью вы сможете узнать температуру как снаружи, так и внутри готовящегося блюда – что особенно важно при запекании больших кусков мяса.
- Инжекторный парогенератор гарантирует быстрое и экономичное увлажнение. Функция точного контроля влажности в рабочей камере позволяет регулировать насыщенность пара с точностью до процента. А система Turbo steam быстро подаст требуемое количество влаги в нужный момент.
- Газовое подключение – отличный вариант для экономии электричества. При этом уникальная функция Water Saving System обеспечит минимальный расход воды. При открывании двери вентилятор автоматически отключается.

Товар
сертифицирован

Гарантия

Монтаж
и настройка

Доставка или
самовывоз

