Вернуться к товару Пароконвектомат Retigo O611bc

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

Пароконвектомат Retigo O611bc

Цена: 0.00 руб.

Пароконвектомат Retigo O611bc – простая настольная модель, которая рассчитана на небольшие заведения общественного питания, обслуживающие по 100-150 клиентов в день. Рабочая камера вмещает 11 гастроёмкостей типа GN 1/1, в которых можно одновременно готовить блюда различных типов.

• Реверсивный вентилятор обеспечивает максимально равномерное распределение воздушных потоков внутри камеры. Дверца оснащена съёмными прокладками и специальным резервуаром для сбора конденсата. Двойное остекление препятствует напрасной потере энергии.

• Бойлерный парогенератор позволит вам готовить блюда диетической кухни на низкотемпературном пару. Система Autoclima гарантирует точность в регулировке влажности, а функция Turbo steam – максимально быстрое насыщение камеры влагой.

• Электронная панель управления со светодиодными дисплеями позволяет быстро готовить и настраивать пароконвектомат в ручном режиме. По вашему заказу оборудование можно оснастить возможностью программирования – до 99 рецептов по 9 шагов в каждом.

• Пароконвектомат легко поддерживать в чистоте – просто запустите функцию автоматической мойки. Для быстрого ополаскивания камеры можно заказать интегрированное душирующее устройство, входящее в дополнительную комплектацию.

Товар сертифицирован

Гарантия

Монтаж и настройка

Доставка или самовывоз