ПАРО КОНВЕКТОМАТЫ

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

Пароконвектомат Rational SCC 102 WE

Цена: 0.00 руб.

Фирменные функции

- SelfCookingControl, семь рабочих режимов;
- режим конвектомата (приготовление на пару (от 30° до 130°C), горячий воздух (от 30°C до 300°C), комбинация режимов (от 30°C до 300°C));
- ClimaPlusControl для поддержания микроклимата в камере;
- пять скоростей вентилятора;
- ручная подача пара;
- Cool Down - быстрое охлаждение рабочей камеры;
- HiDensityControl - система распределения энергии в камере;
- встроенный душ
- мультизональный термощуп;
- 350 программ в памяти (до 12 шагов в каждой);
- три ступени регулировки подачи пара;
- CareControl - интеллектуальная система очистки;
- EfficientLevelControl - эффективная обработка продукта при смешанной загрузке;
- разъем USB.

Готовитесь к ответственному мероприятию? Модель пароконвектомата SCC 102 WE сделает процесс подготовки простым и приятным, а результат – отличным и предсказуемым.

Жарение, тушение, выпекание, приготовление блюд фри – любой кулинарный процесс происходит в соответствии с высокими стандартами качества. Самые нежные десерты даже повар-новичок готовит без проблем, если в его распоряжении имеется пароконвектомат Rational SCC 102 WE.

Повышенная вместительность пароконвектомата заинтересует представителей крупных ресторанов и кейтеринговых компаний, для которых очень важна возможность приготовления одновременно большого количества блюд. А интеллектуальная система очистки в комплекте со встроенным душем обеспечит легкость соблюдения самых строгих гигиенических требований.

Представленный пароконвектомат купить просто – свяжитесь с нами по телефону (495) 542-29-00, и в скором времени вы будете радоваться отличному приобретению, а ваши посетители по достоинству оценят кулинарное искусство ваших поваров!

Товар сертифицирован

Гарантия

Монтаж и настройка

Доставка или самовывоз