



Пароконвектомат Rational SCC 201 WE



Цена: 0.00 руб.

Фирменные функции

- SelfCookingControl, семь рабочих режимов;
- режим конвектомата (приготовление на пару (от 30° до 130°С), горячий воздух (от 30°С до 300°С), комбинация режимов (от 30°С до 300°С));
- 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
- мультizonальный 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.

Пароконвектомат Rational SCC 201 WE: готовка в удовольствие

Цена на пароконвектомат может показаться кому-то завышенной, но это только до знакомства со всеми возможностями прибора. Когда вы узнаете обо всех его преимуществах, то поймете, что затраты окупаются быстро.

Пароконвектомат Rational SCC 201 имеет встроенный высокопроизводительный генератор пара, который благодаря инновационной системе равномерного распределения воздуха позволяет готовить самые различные блюда. Кроме этого, аппарат позволяет контролировать распределение энергии, влажности и тепла, что исключает, например, пригорание пищи. Следует отметить, что данный пароконвектомат обладает большим набором функций, к которым относятся:

- 7 рабочих режимов;
- поддержка микроклимата;
- встроенный щуп;
- 350 программ управления;
- автоматическая система очистки;
- система запоминания собственных программ управления;
- 5 скоростей вращения вентилятора;
- работа при температуре от 30 до 130°C.

Вдобавок купить пароконвектомат Rational SCC 201 WE стоит из-за его долговечности и простоты в уходе, которая достигается благодаря специальным закругленным углам, позволяющим при минимальных временных затратах почистить камеру.

Использовать пароконвектомат Rational SCC 201 WE можно не только в ресторанах и столовых для запекания, тушения и варки продуктов, но даже и в больницах или школьных столовых.



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз