Вернуться к товару Пароконвектомат Convotherm OEB 6.20

ПАРО КОНВЕКТОМАТЫ

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

Пароконвектомат Convotherm OEB 6.20



Цена: 0.00 руб.

Фирменные функции

- Advanced Closed System для обеспечения лучшего качества продукции;
- Crisp&Tasty (многоступенчатое обезвоживание);
- утапливаемая дверь с двойным стеклом;
- ручка с ионами серебра;
- дверь с блокировкой обдува (предотвращение ожогов) и функцией захлопывания;
- душ с регулировкой напора;
- вентилятор с реверсом;
- книга рецептов Convotherm-250 рецептов (до 20 шагов в каждом);
- Cook&Hold и запекание Delta-T;
- программирование пуска;
- контрастный высокочеткий дисплей;
- автозапоминание настроек и рецептов;
- термощуп;
- программная защита выполнения рецептов;
- пониженная скорость вращения вентилятора для деликатных продуктов;
- понижение мощности нагрева (для эксплуатации в период пиковых нагрузок);
- панель с символами Press&Go;
- разъем RS 232;
- автомойка CONVOClean (опция).

В электрическом пароконвектомате Convotherm OEB 6.20 используются стандартные гастроёмкости типа GN 1/1 (530x325 мм), что позволило существенно снизить его габаритные размеры. Это идеальный вариант для установки в небольших ресторанах, кафе и закусочных, в особенности специализирующихся на диетическом питании: бойлерная система парообразования, применяемая в данной модели, позволяет готовить блюда при щадящем температурном режиме.

• Электромеханическое управление позволяет сочетать простоту и функциональность: программируемый пуск, электронный дисплей высокой чёткости, а также функция Press&Go, сохраняющая в памяти все рецепты и этапы приготовления сложнейших блюд, обеспечивают удобство и огромную экономию времени.
• Отличное качество в сочетании с экономией ресурсов обеспечивает фирменная опция Advanced Closed System – всё тепло, которое генерируется печью, постоянно циркулирует в готовочной камере, не выходя наружу.
• Функция сохранения вкуса путём многоступенчатого обезвоживания Cook&Hold и технология запекания Delta-T –

это залог фантастического вкуса при неизменном качестве ваших блюд.

- В комплектацию входит термощуп – эффективный инструмент контроля температуры в процессе приготовления.


Товар сертифицирован


Гарантия


Монтаж и настройка


Доставка или самовывоз