



Пароконвектомат Convotherm OEB 12.20



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;
- программная защита выполнения рецептов;
- разъем RS 232;
- автомойка CONVOClean (опция);
- пониженная скорость вращения вентилятора для деликатных продуктов (опция).

Пароконвектомат премиум-класса Convotherm OEB 12.20 – это превосходный вариант оснащения для столовой или ресторана. Обслуживаете ли вы большой торжественный банкет или готовите диетическое питание для больницы – Convotherm OEB 12.20 станет в этом вашим незаменимым помощником.

- Превосходная вместительность готовочной камеры, в которую с помощью специальной входящей в комплект тележки одновременно загружается 12 контейнеров типа GN 2/1 (650x530 мм), в сочетании с относительно небольшими габаритами (1232x1055x1416) делает данную машину весьма актуальной для условий, когда нужно много готовить в достаточно ограниченном пространстве.
- Бойлерная система парообразования – это широчайшие возможности для регулирования температуры: режим на

пару – от 30 до 120°С или режим горячего пара – от 100 до 250°С. Это гарантирует разнообразный ассортимент и возможность удовлетворить изысканные запросы самых требовательных клиентов.

- Система Advanced Closed System, при которой всё тепло, вырабатываемое в процессе приготовления, остаётся внутри печи, значительно экономит ваши ресурсы. При этом одновременная загрузка блюд разного вида больше не будет проблемой.



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз