ПАРО КОНВЕКТОМАТЫ

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

Пароконвектомат Retigo B611b



Цена: 0.00 руб.

Пароконвектомат Retigo B611b – современная модель чешского производства, оснащённая мощным бойлерным парогенератором и продвинутой электронной системой управления с цветным сенсорным дисплеем. Это оптимальный вариант для кафе и небольших ресторанов.

• Быстрое насыщение камеры паром обеспечивается функцией Turbo steam. При этом встроенная система Autoclima контролирует влажность с точностью до 1%. Готовка на пару осуществляется в температурном диапазоне от +30 до +130 градусов.

• Вентилятор с реверсивным ходом и несколькими скоростными режимами равномерно распределяет потоки воздуха по всей рабочей камере. Для быстрого обезвоживания имеется функция быстрой откачки пара: это помогает покрыть хрустящей корочкой выпечку или другие блюда.

• При помощи сенсорной панели управления ваш шеф-повар сможет готовить свои фирменные блюда «в одно касание». Рецепты заносятся в память пароконвектомата – до 1000 процессов по 20 шагов в каждом.

• Оборудование укомплектовано 4-позиционным термощупом, который позволит вам узнать температуру в нескольких точках блюда. Эта функция незаменима при приготовлении больших кусков мяса или рыбы.

Товар	Гарантия	Монтаж	Доставка или

сертифицирован





и настройка



самовывоз