



Пароконвектомат Retigo B61 1ig



Цена: 0.00 руб.

Пароконвектомат Retigo B61 1ig – отличное современное решение проблемы приготовления горячих блюд с минимальными затратами. Компактное оборудование не требует много места и потребляет минимум энергоресурсов.

- Внутри рабочей камеры имеется 7 уровней направляющих для стандартных гастрорёмок типа GN 1/1. Стенки камеры закруглены для удобства при очистке, а внутреннее пространство подсвечивается яркими галогеновыми лампами.
- Для готовки нескольких разных блюд пароконвектомат оснащён функцией установки таймеров для каждого из уровней. Эффективная банкетная система позволит вам подготовить или разогреть всё комплексное меню одновременно.
- В комбинированном режиме – при сочетании пара и конвекции – температурный диапазон настраивается в пределах от +30 до +300 градусов. Электроника с высокой точностью контролирует влажность и температуру внутри, равномерно распределяя воздушные потоки по всему объёму.
- Для готовки в автоматическом режиме можно воспользоваться функцией программирования. Внесите свои любимые рецепты в память пароконвектомата – и он будет идеально повторять все процессы день ото дня.

Товар

Гарантия

Монтаж

Доставка или



сертифицирован



и настройка



самовывоз