



Пароконвектомат Retigo O623ic



Цена: 0.00 руб.

Retigo O623ic – простой компактный пароконвектомат, который станет превосходным бюджетным решением для кафе и небольших ресторанов. Первые и вторые блюда, а также выпечка и десерты, приготовленные при помощи этого оборудования, помогут вам привлечь к вашему заведению новых клиентов.

- Небольшие габариты позволяют установить пароконвектомат на подставку или настенную полку. Рабочая камера вмещает 6 гастрорёмок типа GN 2/3. Производитель предлагает на выбор подключение к электросети с напряжением 220 или 380 вольт.
- Простая панель управления с сенсорными кнопками и несколькими цифровыми дисплеями информативна и интуитивно понятна. Современный интерфейс позволяет экономить время при настройке температуры и влажности, а также таймеров.
- Инжекторный парогенератор позволяет насыщать камеру влажностью в считанные секунды. Температурный режим для приготовления блюд на пару изменяется в диапазоне от +30 до +130 градусов. В дополнительную комплектацию входит заслонка для быстрого удаления влаги.
- В стандартной комплектации пароконвектомат поставляется с системой автоматической мойки – это даст вам возможность сэкономить время, воду и моющие средства в процессе очистки оборудования. Дополнительно можно установить встроенный ручной душ.



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз