



Пароконвектомат Retigo O611bc



Цена: 0.00 руб.

Пароконвектомат Retigo O611bc – простая настольная модель, которая рассчитана на небольшие заведения общественного питания, обслуживающие по 100-150 клиентов в день. Рабочая камера вмещает 11 гастрорёмок типа GN 1/1, в которых можно одновременно готовить блюда различных типов.

- Реверсивный вентилятор обеспечивает максимально равномерное распределение воздушных потоков внутри камеры. Дверца оснащена съёмными прокладками и специальным резервуаром для сбора конденсата. Двойное остекление препятствует напрасной потере энергии.
- Бойлерный парогенератор позволит вам готовить блюда диетической кухни на низкотемпературном пару. Система Autoclimate гарантирует точность в регулировке влажности, а функция Turbo steam – максимально быстрое насыщение камеры влагой.
- Электронная панель управления со светодиодными дисплеями позволяет быстро готовить и настраивать пароконвектомат в ручном режиме. По вашему заказу оборудование можно оснастить возможностью программирования – до 99 рецептов по 9 шагов в каждом.
- Пароконвектомат легко поддерживать в чистоте – просто запустите функцию автоматической мойки. Для быстрого ополаскивания камеры можно заказать интегрированное душирующее устройство, входящее в дополнительную комплектацию.



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз