



Пароконвектомат Retigo O61 1gc



Цена: 0.00 руб.

Если вы ищете качественный надёжный пароконвектомат за разумную цену – Retigo O61 1gc может стать идеальным вариантом для ресторанов со средней проходимостью. Оборудование оснащено минимальным набором функций с возможностью дополнительной комплектации по вашему заказу.

- Рабочая камера с уникальным гигиеничным покрытием содержит 7 уровней для gastronormов GN 1/1. Углы камеры закруглены для простой очистки. Встроенная автомойка входит в комплект поставки, ручной душ – в дополнительную комплектацию.
- Простое управление при помощи электронной панели со светодиодными дисплеями позволит вам с высокой точностью контролировать и настраивать все параметры. Дополнительно пароконвектомат можно оснастить блоком, который позволит записать в память до 99 рецептов.
- Инжекторный парогенератор под управлением системы Autoclimate в течение нескольких секунд наполняет камеру паром любой заданной насыщенности. При этом фирменная функция Water Saving System обеспечивает минимальный расход воды.
- Реверсивный вентилятор обеспечивает равномерное распределение потоков нагретого воздуха по всей камере. Рабочий температурный диапазон пароконвектомата – от +30 до +300 градусов. При готовке различных продуктов на разных уровнях их вкусы и запахи не перемешиваются.



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз