



Пароконвектомат Retigo O1011ic



Цена: 0.00 руб.

Пароконвектомат Retigo O1011ic – вместительная инжекторная модель, которая станет отличным по соотношению цены и качества вариантом для заведений общественного питания, готовящих до 250 порций горячих блюд в день.

- Дверца пароконвектомата имеет уникальную конструкцию: гнутое стекло обеспечивает повышенный уровень безопасности, хороший обзор и презентабельный внешний вид оборудования. Дверная ручка открывает дверцу при повороте в любую сторону.
- Максимальное удобство в управлении обеспечивается интуитивно понятной сенсорной панелью со светодиодными дисплеями. Настройка производится в ручном режиме. Возможность запрограммировать и сохранить в памяти процессы приготовления блюд – опция, которая устанавливается по заказу.
- Электронная система с высокой точностью контролирует температуру и влажность в рабочей камере, не отклоняясь от заданных параметров. Дополнительно заказывается 4-точечный термощуп-игла, этот девайс поможет вам готовить большие порции и сложные блюда.
- Для того чтобы вымыть рабочую камеру в конце дня, вам не придётся тратить много времени и сил: просто запустите программу автоматической мойки. Для быстрого ополаскивания камеры можно дополнительно установить ручной душ.

Товар

Гарантия

Монтаж

Доставка или



сертифицирован



и настройка



самовывоз