ПАРО КОНВЕКТОМАТЫ

+7 (495) 545-90-81
г. Москва, Кронштадтский бульвар, дом 7А

Пароконвектомат Rational SCC 101 WE



Цена: 0.00 руб.

Фирменные функции

- SelfCookingControl, семь рабочих режимов;
- Режим конвектомата (Приготовлнеие на пару от 30° до 130°C, Горячий воздух от 30°C до 300°C, Комбинация режимов от 30°C до 300°C);
- ClimaPlusControl для поддержания микроклимата в камере;
- Пять скоростей вентилятора;
- Ручная подача пара;
- Cool Down - быстрое охлаждение рабочей камеры;
- HiDensityControl - система распределения энергии в камере;
- Встроенный душ
- Мультизональный термощуп;
- 350 программ в памяти (до 12 шагов в каждой);
- три ступени регулировки подачи пара;
- CareControl - интеллектуальная система очистки;
- EfficientLevelControl - эффективная обработка продукта при смешанной загрузке;
- разъем USB

Пароконвектомат Rational SCC 101 WE готов стать мощным производственным центром кухни и в огромном ресторане, и в небольшой столовой.

Данная модель конвектомата открывает безграничные возможности для кулинарного творчества. 7 рабочих режимов и 350 готовых программ, заложенных в память агрегата – это серьезная заявка на успех даже начинающего повара.

Теперь приготовить кулинарный шедевр – дело пароконвектомата. Блюдо требует идеально точного соблюдения режима температуры и влажности? Для наилучшего результата предусмотрена возможность автоматического поддержания микроклимата в рабочей камере, а также ручная регулировка подачи пара.

Ваши посетители придирчиво оценивают вкусовые качества хрустящей корочки французских булок и мясных рулетов? Пятискоростной вентилятор поможет вам добиться идеального результата. Готовьтесь к наплыву клиентов, пришедших по рекомендациям!

Как гурмана удивить? Начать с главного – пароконвектомат Rational купить!


Товар сертифицирован


Гарантия


Монтаж и настройка


Доставка или самовывоз