

ПАРОКОНВЕКТОМАТ RAPIDO

SKU: RAPIDO

1



“Rapid-O” - это пароконвектомат, сочетающий в себе водяной пар и высокую скорость движения воздуха внутри рабочей камеры - не требуется вытяжка или фильтр - готов к использованию - с функцией “plug and cook”. Конструкция из нержавеющей стали - 7-дюймовая сенсорная передняя панель - дверца из закаленного стекла - резервуар объемом 3 л для 400 циклов приготовления - автоматическая регулировка температуры и уровня влажности в зависимости от желаемого конечного эффекта - 6 предварительно загруженных рецептов и возможность сохранения до 18 рецептов - возможность дополнительного времени для продления цикла приготовления на 15 или 30 секунд - сигнал окончания цикла - Листы включены - лопатка для выпечки в комплекте.

