

## Пароконвектоматы Теспоека



Алматы, Казахстан

Пароконвектоматы Теспоека: особенности конструкции изделий

Пароконвектоматы Теспоека представлены как современные профессиональные модели теплового оборудования с электрическим подключением, которые эксплуатируются в заведениях общественного питания (кафе, рестораны, столовые), в пекарнях и на пищевых предприятиях. Аппараты обеспечивают быстрое размораживание, разогревание, качественное приготовление разнообразных блюд с использованием функций программирования режимов, конвекции и пароувлажнения. Оборудование имеет прекрасную производительность, надежность и отличается стильным дизайном. Устройства различаются количеством уровней для загружаемых гостроемкостей, потребляемой мощностью, наличием режимов программирования в ряде моделей, способами управления (механическое, электромеханическое, электронное), типом установки (настольный или напольный) и размерами.

Особенности пароконвектоматов Теспоека:

- \*наличие термощупа в ряде моделей;
- \*двойное термостойкое стекло;
- \*электрическое и газовое подключение;
- \*питание от сети 220 или 380 В;
- \*инжекторный впрыск при пароувлажнении;
- \*подключение к водопроводу и канализации (в ряде моделей);
- \*легко читаемая панель управления;
- \*эффективная конвекция;
- \*подсветка камеры;
- \*установка на полу или на столе.

---

Цена: **30 000 ₸**

Тип объявления:  
Продам, продажа, продаю

Торг: уместен

**Тараншы Серикбол**

**+77071669990**

**ул. Рыскулова 143, ТД  
Домиллион, 4 этаж**