

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**