



Пароварка RGS-4S-L

Тренд на здоровое питание продолжает влиять на меню ресторанов и кафе, которые всё чаще предлагают посетителям блюда ЗОЖ. При наличии отдельной пароварки вы всегда сможете готовить блюда на пару и не будете зависеть от занятости Пароконвектомата. А высокая температура до 130°C приготовит блюдо быстрее, с меньшими потерями, оставляя его сочным.

Габариты: 672x650x620 мм / Вес: 68,5 кг

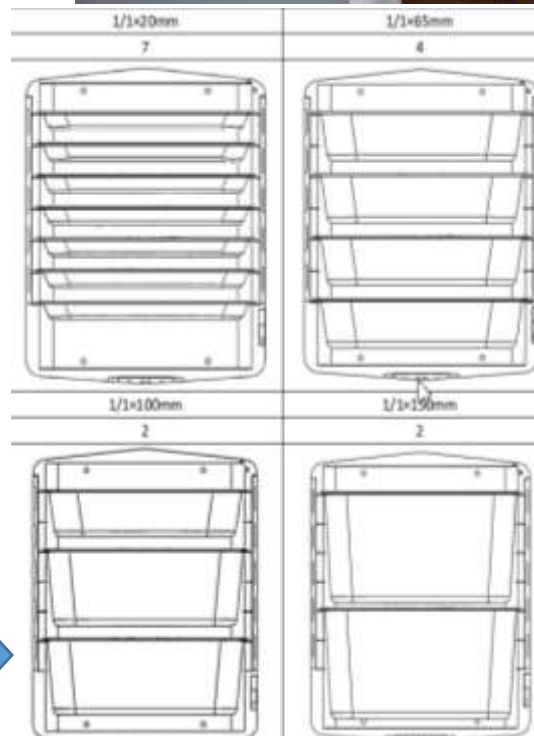
Подключение 380В / 6,4 кВт

Ссылка на видео: <https://rutube.ru/video/9a930cf7c4a39f268750120b61088f4c/>

В наличии
на складе

Пароварка **REDGASTRO** RGS-4S-L

- ✓ Корпус выполнен из нержавеющей стали. Наличие бойлера для получения свежего и крепкого пара. Предварительный разогрев пара до 130 °С.
- ✓ Встроенная система теплообмена для повторного использования энергии.
- ✓ Во время вторичного подогрева температуру пара можно выбрать от 120 до 130°С , эффективность на 30% выше, чем у традиционной пароварки.
- ✓ Автоматическое заполнение бойлера водой для обеспечения постоянного и свежего пара.
- ✓ Автоматический или ручной слив грязной воды при первом включении каждый день, что обеспечивает чистоту и свежесть пара.
- ✓ Встроено 4 меню, в каждом из которых можно настроить режим высокой температуры пара (до 130°С).
- ✓ Размер камеры: 350*548*377 мм
- ✓ Направляющие для габаритности 1/1 - смотри 





Дистрибьютор профессионального оборудования
для HoReCa

Пишите: info@redgastro.ru

bykov@redgastro.ru Евгений Быков

Звоните: +7(925) 553-91-23

+7(495) 232-0-232 (доб. 198)

Подписывайтесь на телеграм-канал: <https://t.me/redgastro>

Смотрите: <https://rutube.ru/channel/40190282/>

