

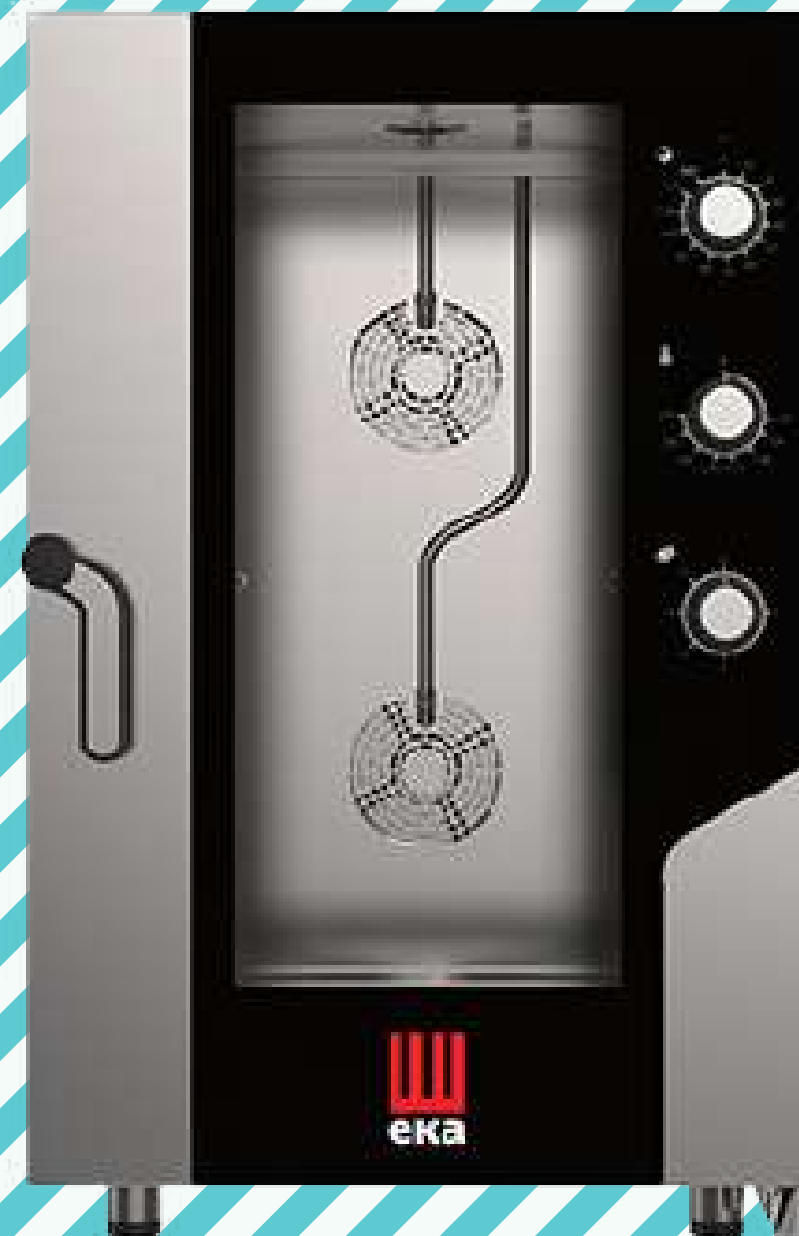
В НАЛИЧИИ НА СКЛАДЕ!

ПАРОКОНВЕКТОМАТ ТЕСНОЕКА МКФ 1111 S

**Электромеханическая
панель управления**
Вместимость: 1хGN 1/1
5 уровней подачи пара
Температура: 100-270°C

**Размеры:
730х855х1130мм**
Напряжение: 380В
Мощность: 15,4кВт

2
вентилятора
с реверсом



КУРИЦА С КАРТОФЕЛЕМ И РОЗМАРИНОМ

Ингредиенты

Курица (1-2 кг) - 1 шт.

Картофель - 800 г..

Розмарин - 1 ч.л..

Паприка - 1 ч.л.

Соль, перец - по вкусу

Масло растительное - 20 мл.



1. Разогреть пароконвектомат до температуры +200°C
2. Нарезать курицу на порционные кусочки, помыть, натереть паприкой, солью и перцем. Оставить мариноваться.
3. Очистить и помыть картофель, нарезать соломкой. Перемешать с солью и розмарином.
4. Картофель уложить на слегка смазанную маслом форму и выпекать 10 минут при температуре +200°C и уровне влажности индикатора 4.
5. Достать картофель из пароконвектомата, перемешать и выложить на него сверху курицу. Выпекать еще 20 минут при температуре +200°C и уровне влажности индикатора 4.

