

Rapid Steamer | RS



Аппарат для готовки паром Antunes Rapid Steamer - Ваш надежный помощник в разработке разнообразного меню для кафе или ресторана. Rapid Steamer преобразует обычную проточную воду в сухой пар. Такой способ приготовления сохраняет текстуру, цвет, вкус и полезные свойства продуктов. В результате готовое блюдо получается вкусным и ароматным. Вы можете готовить овощи, морепродукты, пасту, белковые продукты и многое другое.

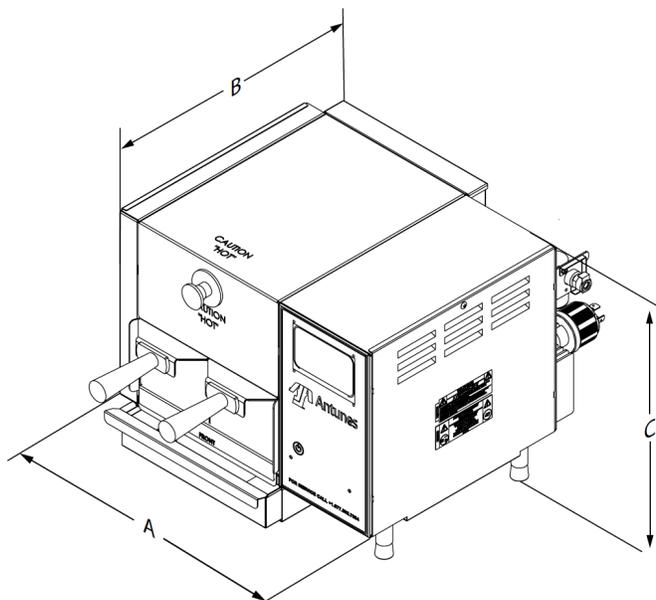
В работе аппарата Rapid Steamer абсолютно исключен человеческий фактор - вне зависимости от оператора результат всегда будет превосходным. Интеллектуальная система подачи пара сама определяет требуемое количество пара для получения идеального результата.

Аппарат для готовки паром Rapid Steamer оснащен сенсорным экраном, что значительно упрощает процесс приготовления. Запуск процесса приготовления производится нажатием одной кнопки. Также можно создать список наиболее часто заказываемых блюд. Все это ускоряет процесс приготовления блюд. USB-интерфейс упрощает процедуру переноса рецептов из одного аппарата в другой.

ВОЗМОЖНОСТИ

- Автоматическая система оптимизирует подачу пара. Вам нужно только задать время готовки.
- Сенсорный экран упрощает процесс приготовления и программирование новых продуктов
- Две корзинки объемом 0,6 литра позволяют готовить индивидуальные порции под заказ
- USB-порт упрощает перенос рецептов с одного аппарата на другой
- Оборудование работает на обычной проточной воде
- Стабильно высокое качество готового продукта
- Корпус из нержавеющей стали
- Твердотельные элементы управления
- Комплект подключения к водоснабжению включен в комплект поставки

Rapid Steamer | RS



Электрические характеристики

Модель	Вольты	Ватты	Амперы	Герцы	Вилка
RS-1000	200-	5000	30	50/60 Hz	IEC-309
9100651	240				

Модель	Ширина (A)	Глубина (B)	Высота (C)
--------	------------	-------------	------------

RS-1000			
9100651	441.7 мм	428.2 мм	324.9 мм