

Все мы время от времени пользуемся услугами общепита. Все мы посещаем кафе, рестораны, в обед ходим в столовую – все это понятно и привычно. Однако нужно понимать, что, если вы собираетесь открыть свое заведение общественного питания, вам понадобится большое количество современного оборудования, которое будет обеспечивать не только быстрое, но и качественное приготовление блюд. Одним из самых популярных видов оборудования в местах общественного питания является [паро конвектомат](#)

как приор, с помощью которого можно и жарить, и запекать, и варить, и припускать блюда. Вы можете приобрести пароконвектоматы разной мощности размеров в компании place! Вашему вниманию предлагаются пароконвектоматы из Италии, Греции, Германии.

Если вы хотите лучше понять принцип работы пароконвектомата, вы можете изучить принципы его работы на сайте компании. Так, у прибора несколько режимов работы. Во-первых, это конвекция, благодаря которой продукты пропекаются со всех сторон. Во-вторых, парообразование, что позволяет не пересушивать блюда. В-третьих, комбинированный режим, который одновременно действует на блюда, поэтому они не пересыхают и не пригорают. В-четвертых, регенерация, благодаря которой продукты можно размораживать. Среди преимуществ пароконвектоматов можно назвать особый вкус блюд, сохранение в пище всех полезных свойств, экономию электроэнергии. Пользоваться пароконвектоматами очень удобно, поэтому они незаменимы на кухне. В компании place! огромный выбор пароконвектоматов по доступным ценам. Купив пароконвектомат однажды, вы сможете радовать своих посетителей вкусными блюдами с естественным вкусом. Готовка станет удовольствием, а блюда будут приготавливаться намного быстрее, чем раньше. В любой столовой, кафе или ресторане должен быть пароконвектомат – он сэкономит ваше время, силы и деньги, конечно.