

В кондитерских, а также пекарнях важно использовать качественное современное оборудование, которое позволит готовить быстро, вкусно и качественно. Например, активно используется такое тепловое оборудование, как конвекционная печь. С ее помощью можно готовить пиццу и другие хлебобулочные изделия, а также размораживать полуфабрикаты и разогревать готовые блюда. Все представленные здесь модели оснащены специальными нагревательными элементами, а видов существует несколько: с пароувлажнителем, с ручным увлажнением воздуха, без функции увлажнения. По мощности, количеству уровней, производительности и по способу управления все печи тоже разные, поэтому вы можете выбрать то, что больше всего вам подходит. Если вы хотите выгодно купить конвекционные печи для пиццы, то предлагаем вам продукцию «Интэко-Мастер». Это надежный современный производитель, который себя уже прекрасно зарекомендовал. Данная продукция представлена в магазине OrgHolod по приемлемым ценам, и вы можете изучить ее характеристики и выбрать то, что устроит именно вашу пекарню. Все печи имеют разный набор функций. Где-то есть спящий режим, где-то есть таймер, в каких-то моделях установлена программа для полуфабрикатов и многое другое. Пользоваться всеми печами очень удобно, и вы легко в этом убедитесь. Также для расстойки замороженных полуфабрикатов, кондитерских и хлебобулочных изделий используются специальные расстоечные шкафы. Их вы также можете приобрести в этом магазине, и производителем снова выступает «Интэко-Мастер». Например, мой знакомый не так давно купил расстоечный шкаф в компании OrgHolod для своей пекарни и уже оценил его удобство и функциональность. Вы тоже можете выбрать здесь шкаф, который подойдет именно вам. Внимательно ознакомьтесь с размерами и количеством противней – они могут быть разными. В шкафах предусмотрена автоматическая регулировка, благодаря которой можно поддерживать нужную температуру от плюс 30 до плюс 90 градусов. Сами шкафы выполнены из нержавеющей стали высокого качества, которая предназначена для использования в пищевой промышленности. Дверцы шкафов стеклянные, и это позволяет наблюдать за процессом расстойки. Используемые на стеклах уплотнители поддерживают одну и ту же температуру. Это именно то, что нужно современной кондитерской. Таким образом, если вы задумались над тем, чтобы купить тепловое оборудование для своей кондитерской, обязательно воспользуйтесь предложениями компании OrgHolod, и вы увидите, что пришли по адресу. Работать будет намного легче!