

С появлением пароконвектомата на профессиональной кухне, существенно облегчается работа поваров, но стоит также помнить и о том, что пароконвектомату, как и любой машине, необходим регулярный технический осмотр и обслуживание, причем не реже одного раза в месяц. В первую очередь это обусловлено низким качеством подводимой к печам воды, даже с использованием систем фильтрации и водоумягчения.

Приобретая оборудование у официальных дистрибьюторов, Вы всегда можете получить профессиональную консультацию, а также широкий спектр услуг по обслуживанию данного оборудования.

Компания «Торговый Дом Технологий», предлагающая оборудование для предприятий общественного питания, имеет собственный специализированный сервисный центр, специально оснащенный для ремонта и диагностики высокотехнологичного оборудования. Сотрудники сервис-центра прошли профессиональное обучение и способны квалифицированно выявить и устранить возможные неполадки оборудования с использованием оригинальных запасных частей в максимально короткие сроки.

Регулярное проведение технического обслуживания обеспечивает бесперебойную работу объекта. Проводя плановые осмотры и выполняя регламентные работы, возможно устранить неисправность еще на ранней стадии диагностики оборудования.

Важно чтобы подключение, монтаж и обслуживание оборудования на предприятии осуществлялись только квалифицированными специалистами компании-поставщика. От первоначального монтажа и правильной эксплуатации во многом зависит долговечность оборудования. При эксплуатации пароконвектоматов, как правило, достаточным для его долгой и безотказной работы просто соблюдать все требования, указанные производителем в инструкции по эксплуатации, которые можно найти и на нашей страничке.