

**+7 (495) 545-90-81** г. Москва, Кронштадтский бульвар, дом 7А

## Пароконвектомат Unox XVC 205 E



Количество уровней	5
Способ образования пара	инжектор
Страна-производитель	Италия
Категория	Пароконвектоматы
Автомойка	Есть

Цена: 0.00 руб.

## Фирменные функции

- технология AIR. Maxi для оптимизации распределения воздушных потоков внутри рабочей камеры;
- технология STEAM.Maxi, позволяющая производить пар практически при любой температуре в камере (в комбинации с AIR.Maxi печь производит в три раза больше пара, чем обычная инжекторная модель);
- технология DRY. Махі для максимально быстрого осушения камеры и подчеркивания вкуса;
- функция MULTI.Time, позволяющая закладывать в печь продукт в любой момент (перерасчет времени производится автоматически);
- система мониторинга влажности в камере ADAPTIVE.Clima, позволяющая из раза в раз готовить с одинаковым результатом;
- система оптимизации энергозатрат Protek.SAFE для гарантии максимально выгодной и безопасной эксплуатации;
- автоматическая система мойки Rotor.KLEAN.

Наше предложение предназначено для тех, кто готовится открыть свой первый небольшой бизнес в сфере общественного питания. Ваш уютный ресторанчик или небольшую столовую полюбят посетители: влюбленные парочки и деловые люди, молодежные компании и семьи с детьми.

Кроме того, пароконвектомат Unox XVC 205 E будут обожать ваши повара за его неустанную заботу о вкусовых и питательных качествах приготовляемых блюд и избавление персонала от многих усилий по поддержанию чистоты на кухне. Он моет себя сам!

Вашим сотрудникам станет в прямом смысле слова легче дышать, если вы замените обычные плиты и духовки пароконвектоматом, который позволяет проверить степень готовности блюд при закрытой двери и почти не влияет на микроклимат в помещении благодаря отличной термоизоляции.

Вы всего лишь открываете точку по продаже фаст-фуда? В таком случае данная модель пароконвектомата будет тем более очень кстати! Вы в два счета обслужите массу людей, и каждый оценит вкус ваших пирожков и хот-догов!

Чтобы повар был доволен и посетитель рад, мы вам рекомендуем купить пароконвектомат!







