



Пароконвектомат Unoх XVC 105 EP



Количество уровней	3
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.Maxi 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.

Пароконвектомат Unoх XVC 105 EP с успехом может быть установлен и в небольшом заведении общепита, и на частной кухне. Благодаря своим малым размерам и стандартной для бытовых приборов мощности в 220В он легко впишется в любой интерьер, а его многофункциональность позволит в один момент избавиться от нескольких других агрегатов, становящихся лишними с покупкой данного прибора.

Приготовление блюд гриль и фри, паровых котлет, а также овощей и круп на пару, нежных десертов и румяных пирогов с нежной корочкой – все это под силу мощному и аккуратному в обращении с продуктами пароконвектомату.

Рачительные и аккуратные хозяйки по достоинству оценят и дополнительные плюсы этой модели пароконвектомата.

Инжекторное парообразование – наиболее экономичный вариант из всех ныне существующих. А функция самоочистки освободит время повара для изучения новых оригинальных рецептов.

Купить пароконвектомат – это значит приобрести целый набор современной кухонной техники в одном и избавить себя от обязанностей по очистке этой техники.

