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

Пароконвектомат Unox XVC 705 E

Количество уровней	10
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.

Современный посетитель кафе и ресторанов искушен и требователен. Как сделать свое заведение самым популярным в городе? Важным фактором успеха здесь является совершенство кухонной техники. Пароконвектоматы стали для многих уже привычным атрибутом профессиональной кухни. Многие повара, имевшие возможность работать с ними, уверены – нет ничего лучше. Ведь пароконвектомат – это, по сути, минизавод по приготовлению вкусной и здоровой пищи, «золотой стандарт» в кулинарии.

Пароконвектомат Unox XVC 705 E рассчитан на кафе или ресторан с достаточно большой посещаемостью. **10 уровней загрузки гастрономических емкостей** – этого достаточно для того, чтобы обеспечить постоянный поток новых блюд. Способность пароконвектомата готовить одновременно сладкие десерты, печеные овощи и мясные деликатесы делает кулинарный процесс особенно легким и приятным. В конце работы с невероятной простотой производится мойка рабочей камеры.

Советуем пароконвектомат купить, ведь он может все – готовить мясо и десерт и сам себя отмыть!

Товар сертифицирован

Гарантия

Монтаж и настройка

Доставка или самовывоз