



Конвекционная печь Unox XBC 1005 E



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.

Конвекционная печь Unox XBC 1005 E — высокая производительность и надежность.

Современная конвекционная печь Unox XBC 1005 E фирмы Unox станет надежным помощником в любом заведении общественного питания, занимающегося выпечкой собственной хлебобулочной и кондитерской продукции в больших

объемах. Универсальная конструкция, в которой возможно применение противней евростандарта 600х400 мм, оснащена инжекторным принципом парообразования. С помощью предусмотренного климат-контроля можно регулировать уровень влажности от 0% до 100% с промежутком в 10%.

Эту конвекционную печь купить вы можете еще и потому, что у нее есть:

- 6 встроенных режимов циркуляции воздушного потока внутри печи;
- 9 возможных этапов выпекания кондитерских изделий;
- готовые запрограммированные циклы;
- ряд дополнительных функций, которые помогают осуществлять постоянный контроль над процессом приготовления пищи.

Безопасная конвекционная печь Unox XBC 1005 EP имеет внешнее стекло, которое не нагревается выше 40 °C благодаря отражению инфракрасных лучей внутри рабочей камеры.

На эту конвекционную печь цена соответствует тому уровню качества и надежности, которым должны отвечать лучшие модели пароконвекционных печей. Высокая производительность и запатентованные технологии Unox позволяют готовить каждый раз большие объемы хлебобулочных изделий с хрустящей золотистой корочкой.

Продажа конвекционных печей со склада в Москве. Низкие цены на оборудование Unox, монтаж, гарантийное и послегарантийное обслуживание.



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз