ПАРО КОНВЕКТОМАТЫ

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

# Конвекционная печь Unox XBC 405 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 405 E — быстро и удобно!**

Практичная и удобная конвекционная печь Unox XBC 405 служит для выпекания небольших объемов хлебобулочных и кондитерских изделий. Современные технологии, запатентованные компанией Unox, позволяют делать вкусный хлеб с хрустящей корочкой золотистого цвета, внутренняя структура которого пропечена всегда равномерно.

Инновационная конвекционная печь Unox, независимо от условий ее использования и максимальной нагрузки, гарантировано прослужит долгие годы, сведя к минимуму возникновения какой-либо ошибки во время эксплуатации. Таким образом, безопасность обслуживающего персонала будет повышена.

Эту конвекционную печь купить стоит в первую очередь тем, кто открывает свои небольшие кондитерские, пиццерии, кафетерии или мини-пекарни. Управление моделью осуществляется с помощью **сенсорной панели Baker Touch**. Она может работать в одном из пяти режимов, применяя парообразование инжекторного типа. Поэтому на конвекционную печь цена соответствует тем функциям и количествам блюд, которые она способна готовить. С помощью встроенного зонда можно определять температуру приготовляемых хлебобулочных изделий, а с помощью **технологии Multi Time** — готовить в непрерывном режиме одновременно несколько видов продукции, используя до девяти таймеров.

Товар сертифицирован

Гарантия

Монтаж и настройка

Доставка или самовывоз