Вернуться к товару Пароконвектомат Unox XVC 505 E

ПАРО КОНВЕКТОМАТЫ

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

# Пароконвектомат Unox XVC 505 E




| | |
|---|---|
| **Количество уровней** | 7 |
| **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.

Первые успехи окрыляют, и вы задумываетесь об оптимизации пространства на кухне вашего кафе или ресторана? Стремитесь сократить время приготовления блюд, чтобы вашими клиентами смогли стать деловые люди, у которых обычно нет времени ждать? В вашем меню пока еще отсутствуют диетические блюда, приготовленные на пару?

На все эти вопросы мы даем один ответ – пришло время купить пароконвектомат. И если поток посетителей пока еще не приближается к показателю 1000 человек в день, то рекомендуем вам обратить внимание на модель Unox XVC 505 E. Этот пароконвектомат – оптимальный выбор для практичного владельца небольшого заведения.

Пароконвектомат может готовить одновременно 7 разных блюд. При этом каждое сохранит свой аромат – они не перемешиваются! А система **DRY.Maxi** обезопасит повара от ожога, вовремя сбросив пар перед выемкой готовых блюд.

Стоит только пароконвектомат купить, и вы станете пользоваться единственной рабочей камерой, а ощутите отдачу от нее, как от целого арсенала отличной кухонной техники!


Товар
сертифицирован


Гарантия


Монтаж
и настройка


Доставка или
самовывоз