



Piec konwekcyjno-parowy

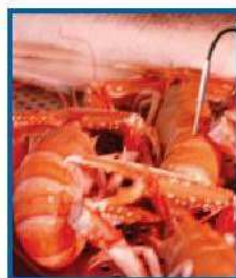
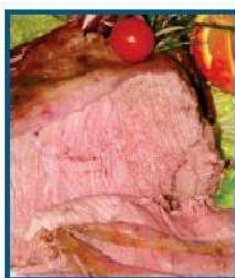
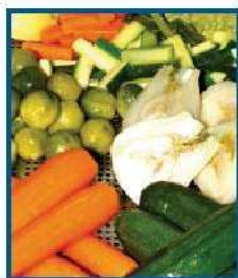
Nowoczesne urządzenie dla profesjonalnej gastronomii

Piece konwekcyjno parowe stanowią podstawę współczesnej, profesjonalnej kuchni. Z powodzeniem zastępują kilka tradycyjnych urządzeń kuchennych. Dzięki nowatorskim rozwiązaniom piece konwekcyjno parowe UNOX umożliwiają obróbkę termiczną potraw przy użyciu wielu technik kulinarnych:

- blanszowanie
- gotowanie na parze, również w zakresie niskich temperatur oraz w vacuum
- pieczenie
- grillowanie
- smażenie
- duszenie

W piecu konwekcyjno parowym UNOX możemy jednocześnie przygotowywać potrawy wymagające takich samych parametrów, bez obawy przenikania zapachów pomiędzy nimi.

Bezpłatny pokaz



Zastosowanie pieców konwekcyjno parowych UNOX przynosi wymierne korzyści finansowe:

- zmniejszenie ubytków wagowych podczas pieczenia nawet do 50%
- zmniejszenie kosztów energii nawet do 60%
- zmniejszenie zużycie wody
- zmniejszenie zużycia tłuszczu nawet do 90%
- oszczędność powierzchni w kuchni
- skrócenie czasu przygotowania potraw