Hornos profesionales Unox Casa



Cada vez hay más gente que busca un horno auténticamente profesional para su casa, Unox Casa.

Este horno de alta gama profesional tiene un funcionamiento muy diferente a los hornos domésticos.

Es mucho mas rápido, polivalente y eficiente. Se pueden utilizar todos los estantes a la vez con cocción adaptiva y tiene control total de la humedad en la cámara de cocción.

Tiene un sistema de extracción integrado con filtro de recirculación o salida exterior, lavado automático con cálculo de la suciedad para sugerir el ciclo de lavado adecuado.

Ofrece tecnología utilizada en restaurantes con estrellas Michelin y un personal cooking trainer.

Características de un horno industrial con un diseño muy atractivo

Se trata de los hornos más avanzados tecnológicamente del mercado puesto que combinan la convección con sistemas de humidificación. El control de la temperatura y la humedad de cocción proporcionarán al chef unos resultados excelentes.
Capaces de cumplir todas las funciones que un chef necesita para la adecuada preparación de la carta de un restaurante. Entre estas funciones están las de gratinado, asado, regeneración, ahumado, cocción al vacío, descongelación, baja temperatura, cocción programada para platos concretos, etc. Los hornos mixtos (hornos que combinan la convección con la humidificación) son los aconsejables para este uso que persigue la excelencia.

Además de horno, puede ser un grill, ahumador, deshidratador, vapor saturado, cocción lenta...

Garantía de 7 años en sus componentes.



Revision #3
Created 2024-11-27 06:46:22 UTC by Mobles Martí
Updated 2024-11-27 20:41:40 UTC by Mobles Martí