Forno Combi Wave, la qualità è tutto, la velocità anche

english-breakfast-hd-e1437404428433-14be6ac6

Un forno da banco e da cucina di ultima generazione prodotto per primi in Europa, made in Italy e che raccoglie in se' tutte le tecnologie utili alla cottura e riscaldo di qualsiasi alimento. L'obbiettivo è: cuocere, riscaldare, scongelare, tostare, gratinare, rinvenire, sciogliere, friggere senz'olio, lessare, bollire, tostare, collaudare processi di cottura e di rinvenimento attraverso tutte le tecnologie disponibili attualmente conosciute.

Le tecnologie utilizzate sono:
• resistenza all'infrarosso instagrill;
• sistema di ventilazione forzata per il riscaldo immediato della camera di cottura;
• magnetron professionali per le microonde;
• software appositamente studiato per interfacciare, modulare e abbinare le tre tecnologie di cottura/riscaldo.

Il software è impostato con innumerevoli ricette e grazie ad esso si può facilmente gestire il display da 6 pollici LCD a colori, attraverso la porta USB si potranno implementare ricette e menù. Con la sua turbo ventilazione che spara aria a 100 Km/h, il forno interpreta perfettamente tutte le cotture/riscaldo, dall'effetto "crispy" per pizze e panini, il rinvenimento di prodotti congelati precotti fino allo scioglimento o scongelamento controllato.

Il forno si presta per tutte quelle operazioni che vanno da 5 secondi fino a 3 minuti di cottura, è lo strumento necessario per offrire qualsiasi tipologia di prodotto: dolce, snack, per il pranzo, la cena od il dopo cena che necessitano di una alta produttività con pochi ingombri. Lo strumento necessario per: catene, grossi fast food, mense, collettività, ristorazione nei supermercati, centri sportivi, ovunque ci sia la necessità di offrire un menù variegato in pochissimo tempo e ad un folto pubblico.

www.techfood.it