



HORNOS UNOX

XV-1093 (20 GN 1/1)

La perfecta combinación entre rendimiento y sencillez.

Es la perfecta combinación entre máxima capacidad y mínima superficie.

Horno combinado de aire seco - vapor con control analógico y cámara de cocción en acero inoxidable 304.

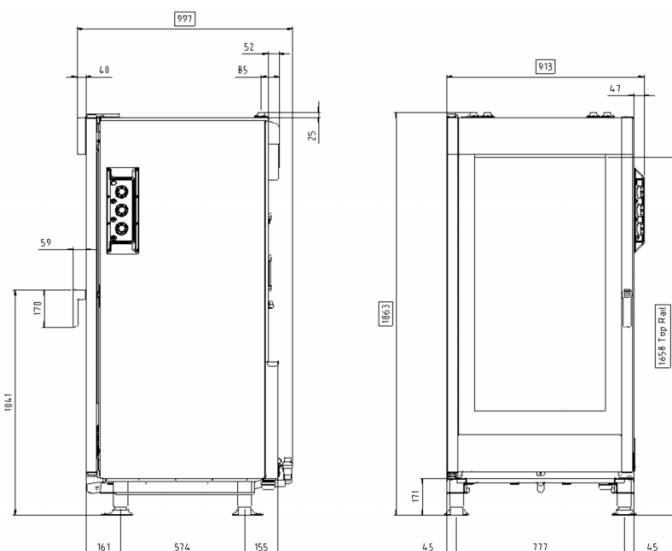
Funciones tiempo, temperatura, porcentaje de vapor y 2 velocidades de ventilador.

Permite realizar procesos de cocción tradicionales como cocciones al vapor, asados, asados a la parrilla, fritos y cocciones de productos de panadería frescos y congelados.

- Cámara de cocción en acero inox AISI 304 de alta resistencia con bordes redondeados
- Doble cristal
- Iluminación de la cámara de cocción con luces LED integradas en la puerta
- Soportes para bandejas perforados con sistema antivuelco
- Multiturbina de 2 velocidades y resistencias circulares de alto rendimiento



1863
866
997



20 GN 1/1	XV - 1093
DIMENSIONES (LXPXH)	913 x 997 x 1.863 mm
SEPARACIÓN GUÍAS	66 mm
FRECUENCIA	50/60 Hz
POTENCIA ELÉCTRICA	29,7 KW
POT. GAS NOMINAL	-
VOLTAJE	380-415V 3N~220-240V 3~