



HORNOS UNOX

XV-813 G 🔥 (12 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

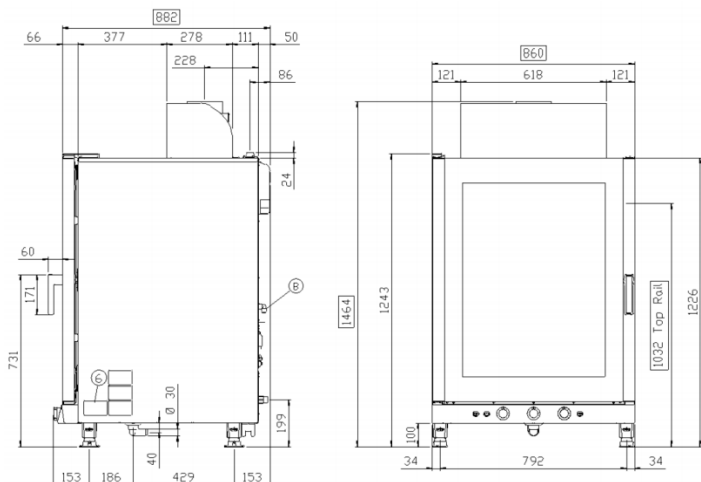


Cocción manual

- Temperatura: 80 °C – 260 °C
- Cocción por convección y humedad a partir de 80 °C

Unox Intensive Cooking

- DRY.Plus: extrae humedad de la cámara de cocción
- STEAM.Plus: crea humedad instantánea a partir de 48 °C
- AIR.Plus: turbinas múltiples con inversión de marcha y 2 velocidades a seleccionar



12 GN 1/1	XV - 813 G 🔥
DIMENSIONES (LXPXH)	860 x 882 x 1.464 mm
SEPARACIÓN GUÍAS	67 mm
FRECUENCIA	50/60 Hz
POTENCIA ELÉCTRICA	1 KW
POT. GAS NOMINAL	20 KW
VOLTAJE	220-240V 1N~