



HORNOS UNOX - MANUAL

XB-813G 🔥 (10 600X400)

GAMA MANUAL. Sencillez y rendimiento

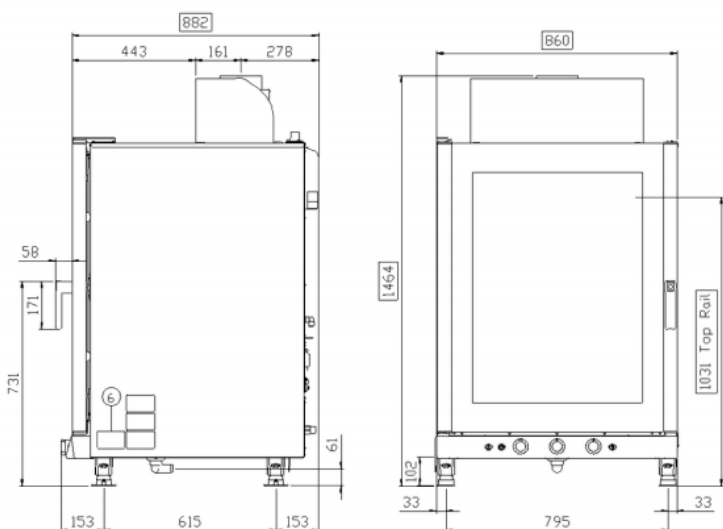
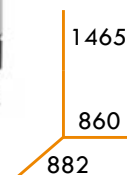
Horno de convección con humedad, con control analógico y cámara de cocción en acero inoxidable 304.

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

Perfecto para procesos de cocción de panadería fresca y congelada.

La tecnología AIR.Plus multi ventilador garantiza una uniformidad de cocción perfecta en todas las bandejas horneadas.

- 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
- Cámara de cocción con guías porta bandejas en lámina plegada en forma de L
- Sistema recoge gotas integrado en la puerta, que se mantiene en funcionamiento incluso con la puerta abierta
- 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



10 600x400	XB- 813G
DIMENSIONES (LXPXH)	860 x 882 x 1.465 mm
SEPARACIÓN GUÍAS	80 mm
FRECUENCIA	50/60 Hz
POTENCIA ELÉCTRICA	1 KW
POT. GAS NOMINAL	20 KW
VOLTAJE	230V-1N