



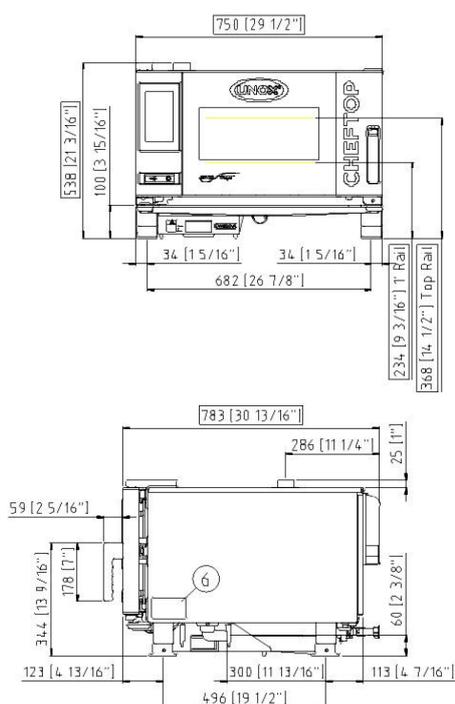
HORNOS UNOX- MIND.MAPS ONE

XEVC-0311-E1RM - 3 GN 1/1

HORNO COMBINADO

Horno combinado profesional capaz de gestionar múltiples procesos de cocción gastronómicos (deshidratación, cocción al vapor, cocción a baja temperatura, cocción sous vide, dorado, asado, fritura, regeneración y regeneración al plato) y procesos de panadería y pastelería (fresca y congelada). Gracias a las tecnologías Unox Intensive Cooking garantiza resultados perfectos en cada horneado.

- ROTOR.Klean™: sistema de lavado automático.
- Cámara de cocción en acero inoxidable 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 con sistema antivuelco.
- Sistema recoge gotas integrado en la puerta, que sigue en funcionamiento incluso con la puerta abierta.
- Sistema de ventiladores múltiples de 4 velocidades y elementos de calor de alto rendimiento.
- Contenedor de detergente DET&Rinse™ integrado.



Programas

- 1000+ Programas
- MIND.Maps™: diseña directamente en la pantalla los procesos de cocción.

Cocción Manual

- Temperatura: 30 °C – 260 °C
- Hasta 9 pasos de cocción
- CLIMA.Control: humedad o aire seco ajustado al 10%.
- Cocción con sonda al corazón y función Delta T



3 GN 1/1	XEVC-0311-E1RM
DIMENSIONES (LXPXH)	750 x 783 x 538 mm
SEPARACIÓN GUÍAS	67 mm
FRECUENCIA	50/60 Hz
POTENCIA ELÉCTRICA	5 KW
VOLTAJE	380-415V 3N~ 220-240V 3~ 220-240V 1N~