



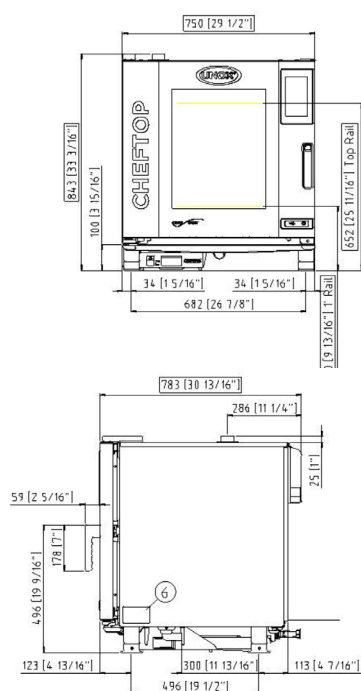
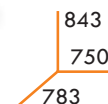
## HORNOS UNOX- MIND.MAPS ONE

### XEVC-0711-E1RM - 7 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



| 7 GN 1/1            | XEVC-0711-E1RM                             |
|---------------------|--|
| DIMENSIONES (LXPXH) | 750 x 783 x 843 mm                         |
| SEPARACIÓN GUÍAS    | 67 mm                                      |
| FRECUENCIA          | 50/60 Hz                                   |
| POTENCIA ELÉCTRICA  | 11,7 KW                                    |
| VOLTAJE             | 380-415V 3N~   220-240V 3~<br>*220-240V 1~ |

