



HORNOS UNOX - CHEFLUX - MANUAL

XV - 393 - 5 GN 1/1

SENCILLO E INTUITIVO.

Hornos con control analógico, dirigidos a profesionales que requieren de un horno altamente productivo y sencillo.

Garantizan una perfecta uniformidad de cocción en todo tipo de ambientes y condiciones de carga. Permite realizar procesos de cocción tradicionales como la cocción al vapor, asado a la parrilla, asado o fritura y la cocción de productos de panadería frescos y congelados.

Horno combinado con control analógico y cámara de cocción en acero 304 inoxidable.

Aire seco-vapor.

Tiempo, temperatura, porcentaje de humedad y función de 2 velocidades del ventilador.

- 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
- Ventiladores de 2 velocidades y resistencias circulares de calor de alto rendimiento.

Bandejas no incluidas.



XV-393

ELÉCTRICO

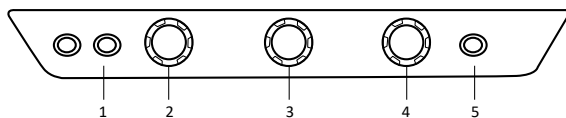
	XV - 393
Dimensiones ext. (LxPxH)	750 x 773 x 772 mm
Bandejas	5 GN 1/1
Distancia entre bandejas	67 mm
Frecuencia	50/60 Hz
Voltaje	380-415V 3N~ / 220-240V 3~ / 220-240V 1~
Potencia eléctrica	7,1 kW
Peso	67 kg
Tipo de apertura	Bisagra a la izquierda

Bandejas no incluidas.
Personalización: La capacidad y distancia entre las bandejas se puede modificar bajo solicitud específica. Precio: Consultar.

RENDIMIENTOS DE COCCIÓN

40 minutos 240 porciones lasaña boloñesa	35 minutos 6 piezas pollo al horno	15 minutos 36 Kg espinacas al vapor
30 minutos 30 Kg patatas al horno	25 minutos 30 Kg arroz al vapor	

PANEL DE CONTROL



Los mandos mecánicos son la combinación perfecta de rendimiento y simplicidad.

- 1 LED funcionamiento termostato temperatura.
- 2 Mando configuración tiempo de cocción.
- 3 Mando temperatura de cocción.
- 4 Mando entrada de humedad en cámara de cocción.
- 5 Botón activación velocidad disminuida.



HORNOS UNOX - CHEFLUX - MANUAL

XV - 393 - 5 GN 1/1

CARACTERÍSTICAS COCCIÓN ESTÁNDAR

Cocción Manual:

- Temperatura: 80 °C – 260 °C
- Convección y humedad a partir de 80 °C

TECNOLOGÍAS



AIR.PLUS™

Garantiza una perfecta distribución del aire y el calor dentro de la cámara de cocción, para obtener resultados uniformes en cada punto de cada bandeja.



STEAM.PLUS™

Crea instantáneamente humedad dentro de la cámara de cocción, desde una temperatura de 90° C hasta 260° C, para obtener excelentes resultados con cada cocción.



DRY.PLUS™

Expulsa el aire húmedo de la cámara de cocción y favorece la correcta formación de la estructura interna de los productos de panadería.

