



## HORNOS UNOX - CHEFLUX - MANUAL

XV - 4093 - 20 GN 2/1 ⚡

### 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.

Carro portabandejas incluido.

Bandejas no incluidas.



XV-4093

### ⚡ ELÉCTRICO

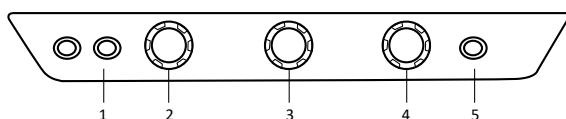
	XV - 4093
Dimensiones ext. (LxPxH)	913 x 1.237 x 1.863 mm
Bandejas	20 GN 2/1
Distancia entre bandejas	66 mm
Frecuencia	50/60 Hz
Voltaje	380-415V 3N~
Potencia eléctrica	46,7 kW
Peso	285 kg
Tipo de apertura	Bisagra a la izquierda

Carro portabandejas incluido.

### RENDIMIENTOS DE COCCIÓN

<b>40 minutos</b> 240 porciones lasaña boloñesa	<b>35 minutos</b> 6 piezas pollo al horno	<b>15 minutos</b> 36 Kg espinacas al vapor
<b>30 minutos</b> 30 Kg patatas al horno	<b>25 minutos</b> 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 - CHEFTOP MIND MAPS ONE

XV - 4093 - 20 GN 2/1 ⚡

## 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.

