



GAS PRO
GOM
MACHINES

FICHE TECHNIQUE XEVC-0511-E1LM

Description Produit

Four mixte professionnel capable de gérer de multiples processus de cuisson (déshydratation, cuisson à la vapeur, cuisson à basse température, cuisson sous vide, rotissage, grillage, friture, régénération et régénération sur plaque) et de cuisson de produits de boulangerie et de pâtisserie (frais et surgelés). Grâce à la technologie Unox Intensive Cooking, il garantit des résultats parfaits à chaque cuisson.

Données techniques

- Four Mixte
- Alimentation électrique
- Capacité 5 niveaux GN 1/1
- Charnières à droite
- Panneau de contrôle tactile 9,5"
- Puissance 400v / 9.3kw
- Dimensions 750 x 773 x 675 mm

Finitions de cuisson standard

- 1000+ Programmes
- MIND.Maps™ (dessinez votre processus de cuisson Directement sur votre écran

Modes de cuisson manuels

- Température 32°C – 260°C
- Jusqu'à 9 étapes de cuisson
- CLIMA.Control : réglage de l'humidité ou air sec avec Augmentation par tranche de 10%
- Cuisson avec sonde à cœur et fonction Delta T

Fonction programmation cuissons avancées

- DRY.Maxi™: Il extrait rapidement l'humidité de l'enceinte de Cuisson
- STEAM.Maxi™: produit de la vapeur saturée
- AIR.Maxi™: Il gère les fonctions d'inversion automatique et d'impulsion des turbines
- CLIMALUX™: contrôle total de l'humidité dans l'enceinte de cuisson



