



GASTROMACHINES SA
CUISINES PROFESSIONNELLES

X



Catégorie: Four Combisteamer

Modèle : 7 niveaux - XEVC-0711-EPRM

Type: Plus (charnière droite ou gauche)

Description

Four professionnel combiné intelligent capable de gérer de multiples processus de cuisson (déshydratation, cuisson à la vapeur, cuisson à basse température, cuisson sous vide, rôtissage, grillage, friture, régénération et régénération sur plaque) et de cuisson de produits de boulangerie et de pâtisserie (frais et surgelés). Grâce aux technologies Unox Intensive Cooking et Unox Intelligent performance qui garantissent des résultats parfaits et une reproductibilité pour toute type de charge. Gestion automatique des processus de cuisson (CHEFUNOX) pour des résultats parfaits même sans personnel qualifié.

Informations générales

- Four mixte
- Alimentation électrique
- Poids net 86 kg
- Distance entre les niveaux 67 mm
- Jusqu'à 9 étapes de cuisson
- Cuisson avec sonde à cœur et fonction Delta T
- Sonde à cœur MULTI.Point 4 points de mesures
- Sonde à cœur SOUS-VIDE 2 points de mesures (optionnel)

Unox Intelligent Performance

- ADAPTIVE.Cooking™: règle automatiquement les paramètres de cuisson pour garantir des résultats reproductibles
- CLIMALUX™: contrôle total de l'humidité dans l'enceinte de cuisson
- SMART.Preheating: règle automatiquement la température et la durée du préchauffage
- AUTO.Soft: gère la montée en température pour la rendre plus délicate
- SENSE.Klean: estime le degré de saleté de la chambre de cuisson du four et suggère le programme de nettoyage approprié

	32°C à 260°C
	Capacité 7 niveaux GN1/1
	18A/400V/11.7kW
	750 x 783 x 843 mm



Unox Intelligent Performance

- 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
- PRESSURE.Steam: augmente la saturation et la température de vapeur



GASTROMACHINES SA
CUISINES PROFESSIONNELLES

X



Catégorie: Four Combisteamer

Modèle : 7 niveaux - XEVC-0711-EPRM

Type: Plus (charnière droite ou gauche)

Fonctions Techniques

- MIND.Maps™ : dessinez votre processus de cuisson directement sur votre écran
- CLIMA.Control : réglage de l'humidité ou air sec avec augmentation par tranche de 10%
- 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

App & services web

- Data Driven Cooking app & webapp: vérifiez et surveillez en temps réel les conditions de fonctionnement de vos fours, créez et partagez de nouvelles recettes. L'intelligence artificielle transforme les données de consommation en informations utiles et vous permet d'augmenter vos profits quotidiens.
- Application Top Training : téléchargez l'application Unox Top.Training et apprenez étape par étape les secrets du panneau de contrôle de votre nouveau four.



32°C à 260°C



Capacité 7 niveaux GN1/1



18A/400 V/11.7kW



750 x 783 x 843 mm

Options

Différentes plaques et grilles



Hotte autonome



Différentes tailles de support



Set de roues



Douche

