



**GASTROMACHINES SA**  
CUISINES PROFESSIONNELLES

X



**Catégorie:** Four convection/accélérée

**Modèle :** 3 niveaux - XESR-03HS-EDDN

**Type:** Speed

### Description

Le SPEED.Pro™ est le premier four avec double fonction de cuisson: four à convection et four à cuisson accélérée en un seul équipement. Grâce à la vaste chambre de cuisson du SPEED.Pro™, il est possible d'utiliser le mode Bake pour cuire jusqu'à 3 plaques en 460 x 330 de produits de boulangerie ou de pâtisserie, même surgelés, en obtenant des résultats parfaitement uniformes. Le mode Speed permet de cuire et régénérer les aliments, en portions individuelles ou multiples, en un temps record grâce à la combinaison de flux d'air chaud contrôlés, à la technologie à microondes et à la plaque spéciale Speed.Plake qui transmet la chaleur par contact, ce qui permet de griller parfaitement tous les produits à base de pain

### Informations générales

- Four à cuisson accélérée
- Alimentation électrique
- 24 programmes rapides (12 Speed et 12 Bake)
- Poids net 89 kg
- Distance entre les niveaux 75 mm
- Jusqu'à 9 étapes de cuisson

### Unox Intelligent Performance

- 384 programmes Bake
- 384 programmes Speed
- CHEFUNOX: choisissez ce qu'il faut cuisiner dans la bibliothèque et le four régler automatiquement tous les paramètres (Bake)
- SPEEDUNOX: choisissez ce qu'il faut cuisiner dans la bibliothèque et le four régler automatiquement tous les paramètres (Speed)
- ADAPTIVE.Cooking™: règle automatiquement les paramètres de cuisson pour garantir des résultats reproductibles
- SMART.Preheating: règle automatiquement la température et la durée du préchauffage
- AUTO.Soft: gère la montée en température pour la rendre plus délicate



32°C à 260°C



Capacité 3 niveaux 460x330



13A/400 V/6.6kW



600 x 797 x 541 mm





**GASTROMACHINES SA**  
CUISINES PROFESSIONNELLES

X



**Catégorie:** Four convection/accélérée

**Modèle :** 3 niveaux - XESR-03HS-EDDN

**Type:** Speed

### Unox Intensive Cooking

- SPEED.Plus: génère des micro-ondes et les distribue uniformément au sein de l'enceinte de cuisson
- DRY.Plus: Il extrait rapidement l'humidité de l'enceinte de cuisson
- AIR.Plus: plusieurs ventilateurs avec inversion de rotation à 2 vitesses et fonction pulsée

### 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 3 niveaux 460x330



13A/400 V/6.6kW



600 x 797 x 541 mm

### Options

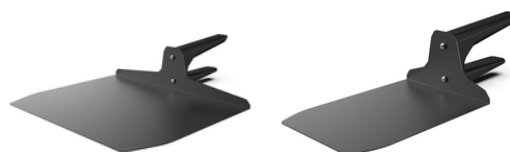
#### Différentes plaques et grilles



#### Différents paniers de cuisson



#### Différentes spatules



#### Différentes tailles de support



#### Kit de roulettes

