



GASTROMACHINES SA
CUISINES PROFESSIONNELLES

X



Catégorie: Four Combisteamer

Modèle : 7 niveaux - XEVC-0711-E1RM

Type: One (**charnière droite ou gauche**)

Description

Four mixte professionnel 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 à la technologie Unox Intensive Cooking, il garantit des résultats parfaits à chaque cuisson.

Informations générales

- Four mixte
- Poids net 82 kg
- Espace entre les niveaux 67 mm
- Alimentation électrique
- 1000+ programmes
- Jusqu'à 9 étapes de cuisson
- Cuisson avec sonde à cœur et fonction Delta T



32°C à 260°C



Capacité 7 niveaux GN1/1



18A/400 V/11.7 kW



750 x 783 x 843mm

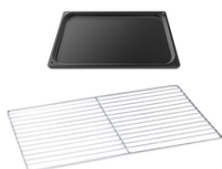


Fonctionnalités

- 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

Options

Différentes plaques et grilles



Différentes tailles de support



Douchette



Hotte autonome



Set de roues

