

Forno de confecção profissional Unox XEVC-0711-EZRM

O essencial bem feito. Nada a mais. Nada a menos.

Este forno foi pensado para quem quer eficiência e resultados irrepreensíveis, sem pagar por funções que não vai usar.

Assa, cozinha a vapor, gratina e combina métodos com precisão. Do frango ao curry ao arroz no vapor, dos croissants congelados às batatas assadas, mantém a consistência prato após prato, mesmo em cargas completas.

Consome até **40% menos energia** do que um grelhador tradicional e até **80% menos água** do que a cozedura em água a ferver. Mais rendimento, menos desperdício.

Feito para restaurantes, padarias e todos os que querem qualidade no essencial.



Características

Bandejas: 10 bandejas GN 1/1

Painel: Painel de controle com display em 7 segmentos

Cocções standard

- 12 programas rápidos e 99 programas memorizáveis

Cocção avançada e automática

- DRY.Plus: remove rapidamente a humidade da câmara de cocção
- STEAM.Plus: cria humidade instantânea
- AIR.Plus: turbinas múltiplas com inversão de rotação e 2 configurações de velocidade

Especificações

- **Distância entre tabuleiros:** 67 mm
- **Frequência:** 50 / 60 Hz
- **Voltagem:** 230 V~1N / 400 V~3N
- **Potência elétrica:** 9,3 kW
- **Dimensões (L x P x A):** 750 x 783 x 685 mm
- **Peso:** 61 kg