

Forno de convecção profissional Unox XV393

Referência: Unox XV393

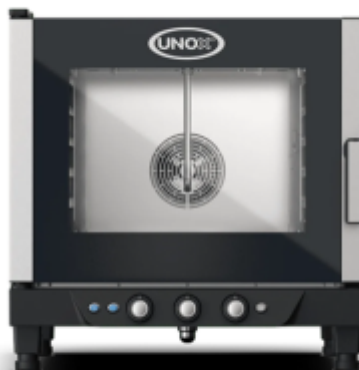
Produção no limite. Resultados consistentes.

Quando a cozinha está ao rubro, não há espaço para falhas. Este forno foi criado para quem quer produtividade máxima e espaço mínimo. Sem perder tempo com funções que não fazem falta.

O sistema **AIR.Plus** garante que o calor circula onde deve, cozendo de forma uniforme cada bandeja, de ponta a ponta. O **STEAM.Plus** dá-lhe controlo sobre a humidade (de 90 a 260 °C). E o **DRY.Plus** elimina a humidade em excesso, para que obtenha texturas crocantes e recheios perfeitos.

Compacto, resistente e com controlos manuais simples e diretos. A escolha certa para quem valoriza eficiência e resultados consistentes dia após dia.

Perfeito para padarias, pastelarias, snacks e qualquer cozinha que não possa parar.



Características

- Controlo analógico
- 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
- Câmara de cocção em aço inox AISI 304 de alta resistência, com bordas arredondadas
- Vidro duplo
- Iluminação da câmara de cocção por luz LED integrada à porta
- Suporte de bandeja perfurado com sistema ante inclinação
- Multi turbinas em 2 velocidades e resistência circular de alta prestação

Especificações

- **Alimentação:** elétrica
- **Distância entre tabuleiros:** 67 mm
- **Frequência:** 50 / 60 Hz
- **Voltagem:** 230V 1N~ / 400V 3N~
- **Potência elétrica:** 7,1 kW
- **Dimensões (L x P x A):** 750 x 773 x 772 mm
- **Peso líquido:** 67 Kg