UNOX Kombidämpfer CHEFTOP MIND.Maps ONE XEVC-1011-E1RM

UNOX Heißluft Kombidämpfer CHEFTOP MIND.Maps ONE XEVC-1011-E1RM mit ROTOR.KLEAN - Waschsystem

Technische Details:
- abgerundete Edelstahlgarkammer (AISI 304) für hygienisches und leichtes Reinigen
- Garraumbeleuchtung durch externe LED-Lampen
- Dampf- und luftgeschweißte MASTER.Touch.Platine
- hochqualitatives und beständiges Karbonfaserschloss
- Türtropfschale ist mit der Wasserabtropfschale verbunden, auch bei geöffneter Tür
- Wassertropfschale mit hoher Kapazität
- Türeinstellungen bei 60°- 120° - 180°
- Sensor Türkontaktschalter
- Autodiagnose System für Service- und Problemanzeigen
- Sicherheitsthermostat
- Schwenkbare Innenscheibe für leichte Türreinigung
- C-förmige Einschubschienen mit Ausklinkungen für einfache Reinigung

Kochprozesse:
- Heißluft 30°C - 260°C
- Dämpfen und Heißluft 35°C - 260°C, mit STEAM.Maxi™ 30% - 90%
- Kombidämpfen 35°C - 260°C, mit STEAM.Maxi™ 10% - 20%
- Dämpfen bei 48° - 130°C mit DRY.Maxi™ Technologie 100%
- Heißluft mit Entfeuchtung 30°C - 260°C mit DRY.Maxi™ Technologie
- Kerntemperaturmessung
- Delta-T Garen mit Kerntemperaturmessung

Automatische Garprogramme:
- MIND.Maps™, zeichnen von komplexen Garprozessen
- mit unendlichen Schritten und einer Fingerbewegung
- Speicher für 265 Programme
- Möglichkeit die gespeicherten Kochprogramme zu benennen
- und ein Bild zu hinterlegen
- speichern des Kochrezeptes unter einem Namen (in jeder Sprache)

Luftzirkulation im Garraum:
- mehrere reversierende Lüfterräder
- 2 programmierbare Lüftergeschwindigkeiten
- 2 programmierbare halbstatische Kochmodi

Arbeitserleichternde Funktionen:
- Vorheiztemperatur bis zu 260°C

© DEKA E-COMMERCE GMBH

- Restgarzeit Anzeige (nicht beim Garen mit Kerntemperaturfühler)
- Dauerbetrieb Funktion
- Digitalanzeige von Ist- und Sollwerten für Zeit, Kerntemperaturfühler
- Garraumtemperatur, Feuchtigkeit und Lüftergeschwindigkeit

Backkammer:
- passend für 10 Bleche GN 1/1
- 67 mm Abstand zwischen den Backblechen

Leistung:
- Maximale Leistung: 18,5 kW
- Elektrischer Anschluss: 400 V / 50-60 Hz
- Maße (BxTxH): 750 x 783 x 1010mm
- Gewicht: 92 kg

UNOX - ROTOR.KLEAN - Waschsystem:
- 4 automatische Waschprogramme
- mit Kontrollfunktion für die Reinigungsmittel- und Wasserzufuhr
- Schublade für das Reinigungsmittel im Ofen integriert

Bleche sind nicht im Lieferumfang enthalten!

Optionales Zubehör:
MS: Montage und Schulungspauschale (Pflicht) durch einen UNOX-Servicepartner inkl. 24 Monate Vollgarantie (+ 450.00 EUR zzgl. MwSt.)
XWVLC-0711-H: 2 Stk. Einhanggestelle für Untergestell, 7 x GN 1/1, Blechabstand 60mm (+ 132.00 EUR zzgl. MwSt.)
XHC001: Schlauchbrause Garnitur (+ 153.00 EUR zzgl. MwSt.)
XWVRC-0711-H: Untergestell ultra hoch mit Einhängegestelle, 7 GN 1/1 - 732x641x888mm (+ 733.00 EUR zzgl. MwSt.)
XWVYC-0011: Hordengestell-Transportwagen - 626x737x965mm (+ 806.00 EUR zzgl. MwSt.)
XEVC-1011-E1LM: Türöffnung von links nach rechts (+ 238.00 EUR zzgl. MwSt.)
DB 1014: DET&Rinse PLUS Reinigungsmittel, 10 Liter doppelt konzentriert (+ 100.00 EUR zzgl. MwSt.)
XWVBC-0911: Hordengestell für 9 x GN 1/1, Blechabstand 67mm - 568x361x693mm (+ 661.00 EUR zzgl. MwSt.)
XWVRC-0011-M: Untergestell mittelhoch - 732x546x462mm (+ 413.00 EUR zzgl. MwSt.)
XWVRC-0711-H: Untergestell hoch mit Einhängegestelle für 7 x GN 1/1 - 732x546x752mm (+ 661.00 EUR zzgl. MwSt.)
XWVRC-0011-L: Untergestell niedrig - 732x546x305mm (+ 376.00 EUR zzgl. MwSt.)

Preis per Vorauskasse: **5 649.00 EUR** zzgl. MwSt.

© DEKA E-COMMERCE GMBH