



Ver producto y PDF

<https://webb.mx/xevc0511gprmmms-unox>

Horno mixto profesional de sobremesa

XEVC-0511-GPRM-MS

Especificaciones técnicas

- Horno combinado profesional a gas.
- Capacidad para 5 bandejas GN 1/1.
- Pantalla táctil de 9,5".
- Temperatura de trabajo: 30 °C a 260 °C.
- Programación de hasta 9 pasos de cocción.
- Capacidad para almacenar más de 1.000 programas.
- Gestión de hasta 10 temporizadores de cocción.
- Sistema automático de lavado ROTOR.Klean™.
- Puerta con triple cristal.

Accesorios opcionales

- HYPER.Smoker para ahumado.
- SMART.Drain para gestión de grasas.
- SLOWTOP para cocciones suaves
- Base o soporte multifuncional.
- Sistema QUICK.Load con carro de carga.
- Bandejas profesionales Cooking Essentials.
- Sistemas de filtración de agua PURE y PURE.XL.

Alimentación

- Alimentación eléctrica: 220-240 V / 1 Fase / 50-60 Hz.
- Potencia eléctrica: 0,6 kW.
- Potencia nominal de gas: hasta 15 kW.



Beneficios

- Permite hornear, asar, regenerar, cocinar al vapor, deshidratar y dorar con un solo equipo.
- Mantiene un control preciso de temperatura y humedad para resultados uniformes.
- Optimiza la productividad al gestionar varias preparaciones simultáneamente.
- Reduce tiempos y costos de limpieza gracias al sistema de lavado automático.
- Facilita la estandarización de recetas y procesos.

Dimensiones

- | |
|-------------------|
| a) Ancho: 750 mm. |
| b) Fondo: 783 mm. |
| c) Alto: 675 mm. |
| Peso neto: 83 kg. |

