



Ver producto y PDF 
<https://webb.mx/xema01nsmcdsal-unox>

Horno profesional de convección de cocción

XEMA-01NS-MCDS-AL

Especificaciones técnicas

- Tipo: Horno profesional de cocción acelerada.
- Alimentación: Eléctrica.
- Capacidad: 1 bandeja.
- Tamaño de bandeja compatible: 300 x 300 mm.
- Panel de control con pantalla táctil de 9.5".
- Diseño compacto para espacios reducidos.
- Sistema de funcionamiento silencioso.
- Tecnología diseñada para acelerar los tiempos de cocción y regeneración.

Beneficios

- Reduce significativamente los tiempos de preparación y servicio.
- Fácil operación gracias a su interfaz táctil intuitiva.
- Optimiza el espacio de trabajo por su diseño compacto.
- Ideal para entornos abiertos al público gracias a su funcionamiento silencioso.
- Permite una producción rápida y consistente con mínima capacitación del personal.
- Adecuado para cafeterías, tiendas de conveniencia, bares, panaderías y negocios de comida rápida.



Dimensiones

Ancho: 424 mm.

Profundidad: 719 mm.

Altura: 616 mm.

Peso: 60 kg.

Dimensiones de la cavidad de cocción: 315 x 320 x 210 mm.

Tamaño de bandeja: 300 x 300 mm.

Diferencias contra la competencia

- Combina cocción acelerada y dimensiones compactas en un solo equipo.
- Incorpora control de olores para una mejor experiencia en áreas de atención al público.
- Pantalla táctil de gran formato que simplifica la programación y operación.
- Diseñado para instalarse en espacios donde un horno tradicional resulta demasiado grande.