

Descrição

Forno combinado profissional inteligente capaz de gerenciar diversos processos de cocção (desidratação, cocção ao vapor, cocção em baixa temperatura, cocção sous vide; grelhar, dourar, fritar, regeneração e regeneração no prato) e processos de cocção de pães e confeitarias (fresca e congelada) graças as tecnologias Unox Intensive Cooking e Intelligent Performance, que garantem resultados perfeitos e sempre iguais. Gestão automática dos processos de cocção (CHEFUNOX) para cocções sempre perfeitas também na ausência de pessoal qualificado.

Forno combinado Elétrico

10 bandejas GN 2/1 Dobradiça a esquerda

Painel de controle touch screen 9,5"

Voltagem: 380-415V 3N~ / 220-240V 3~

Dimensão e peso

Largura 860 mm

Profundidade 1145 mm

Altura 1162 mm

Peso líquido 170 kg

Distância entre

bandejas 77 mm

Características de cocções standard

Programas

- 1000+ Programas
- CHEFUNOX: escolha na galeria o que cozinhar, o forno configura automaticamente todos os parâmetros.
- MULTI.TIME: gerencia até 10 cocções simultaneamente
- MISE.EN.PLACE: sincroniza o inserimento das bandejas para ter todos os pratos prontos no mesmo momento
- MIND.Maps™: desenhe diretamente no display os processos de cocção
- READY.COOK: programas a tempo infinito pré-configurado prontos ao uso



 **Eficiência energética 134.1 0 kg CO₂/dia**



Contactos



www.jotelar.com

Jotelar Equipamentos de Hotelaria, Lda

Rua da Estrela, 61-65 1200-688 Lisboa

Tel: 213 920 560 | E-mail: geral@jotelar.com

Cocção avançada e automática

Unox Intelligent Performance

- ADAPTIVE.Cooking™: regula automaticamente os parâmetros de cocção para garantir a repetição dos resultados
- CLIMALUX™: controle total da umidade na câmara de cocção
- SMART.Preheating: configura automaticamente a temperatura e a duração do pré aquecimento
- AUTO.Soft: gerencia o aumento térmico para torná-lo mais delicado
- SENSE.Klean: estima o nível de sujidade do forno e te sugere a lavagem automática adequada

Unox Intensive Cooking

- DRY.Maxi™: remove rapidamente a umidade da câmara de cocção
- STEAM.Maxi™: produz vapor saturado
- AIR.Maxi™: gerencia a auto inversão de rotação e a função das turbinas
- PRESSURE.Steam: aumenta a saturação do vapor e a temperatura

Cocção manual

- Temperatura: 36 °C – 260 °C
- Até 9 programas de cocção
- CLIMA.Control: configuração com aumento de 10% de umidade ou ar seco
- Cocção com sensor de núcleo e função DELTA T
- Sonda ao núcleo MULTI.Point com 4 pontos de medida
- Sonda ao núcleo SOUS-VIDE com 2 pontos de medida (acessório opcional)

Caraterísticas técnicas

- ROTOR.Klean™: sistema de lavagem automática
- Lavagem especial automática do retro carter
- Câmara de cocção em aço inox AISI 304 de alta resistência com bordas arredondadas
- Vidro triplo
- Iluminação da câmara de cocção por luz LED integrada à porta
- Suporte de bandeja perfurado com sistema ante inclinação
- Sistema coletor de gotas integrado a porta e funcionando também com a porta aberta
- Multi turbinas em 4 velocidades e resistência circular de alta prestação.
- Container de detergente DET&Rinse™ integrado
- Conexão internet Wi-Fi integrada
- Wi-Fi / USB data: download/upload dados HACCP
- Wi-Fi / USB data: download/upload programas



Contactos



www.jotelar.com

Jotelar Equipamentos de Hotelaria, Lda

Rua da Estrela, 61-65 1200-688 Lisboa

Tel: 213 920 560 | E-mail: geral@jotelar.com