

# FOUR UNOX EXBC 4 NIVEAUX

Four mixte professionnel intelligent conçu pour les processus de cuisson en boulangerie et pâtisserie de produits frais ou congelés et les processus de cuissons gastronomiques capable de gérer différents processus de cuisson (cuisson, vapeur, basse température, cuisson sous vide, grill) grâce aux technologies Unox Intensive Cooking et Unox Intelligent Performance, qui garantissent des résultats parfaits et reproductibles. Gestion automatique des processus de cuisson (CHEFUNOX) pour des cuissons toujours parfaites même en l'absence de personnel qualifié.

## CARACTÉRISTIQUES DE CUISSON STANDARD

### Modes de cuisson manuels

- TEMPÉRATURE : 32 °C – 260 °C
- Jusqu'à 9 étapes de cuisson
- CLIMA Control : réglage humidité ou air sec avec augmentation de 10%
- Cuisson avec sonde à cœur et fonction Delta T

### Programmes

- 1000+ programmes
- MIND.Maps™: dessinez vos processus de cuisson directement sur votre écran

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- ROTOR.Klean™: système de lavage automatique
- Chambre de cuisson en acier inox à angles arrondis AISI 304 à haute résistance
- Double vitrage
- Illumination chambre de cuisson par le biais des lumières LED intégrées dans la porte
- Supports des plaques avec système anti-basculement
- Système d'égouttement intégré à la porte pouvant fonctionner même lorsque la porte est ouverte
- Turbines ayant 4 vitesses de rotation et résistances circulaires à hautes performances
- Détergent DET&Rinse™ intégré
- Données Wi-Fi / USB : téléchargement des données HACCP
- Données Wi-Fi / USB : téléchargement des programmes



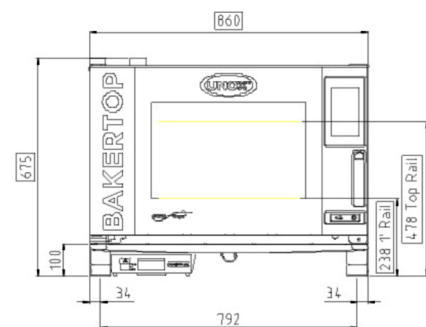
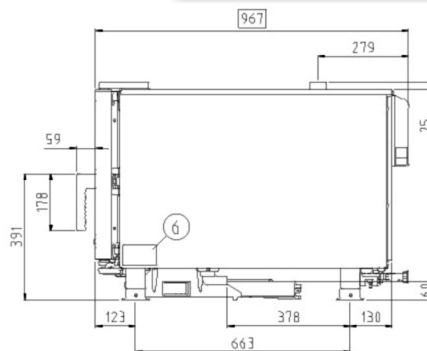
## ALIMENTATIONS ÉLECTRIQUE

### STANDARD

Voltage	380-415 V
Phase	3PH+N+PE
Fréquence	50-60 Hz
Puissance totale	7.4 kW
Maximum de courant absorbé (ampère)	13 A
Dimension demandée pour interrupteur différentiel *	20 A
Préconisations cable d'alimentation	H07RN-F 5G 2.5 mm <sup>2</sup>
Section du cable	13,96 mm
Prise	PAS INCLUS

## DIMENSIONS ET POIDS

Largeur	860 mm
Profondeur	967 mm
Hauteur	675 mm
Poids net	90 kg
Pas entre les niveaux	80 mm



Contact : Robert PUJOL  
Tél. : 06 13 80 80 70  
Email : rpujol@vimat.fr

VIMAT SARL  
517, CHEMIN DE LA MAURENQUE  
81500 LAVAUR  
TEL. 05 63 58 08 15

Rejoignez-nous  
sur  
**Instagram**  
@sarlvimat