

+ de 35 années  
d'expérience!

www.vimat.fr

# FOUR UNOX EXBC 10 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.

## 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

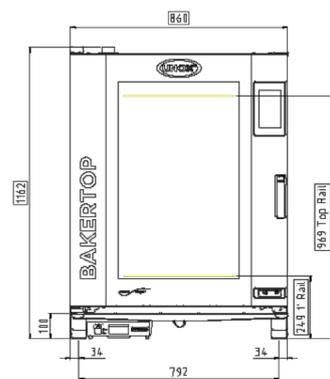
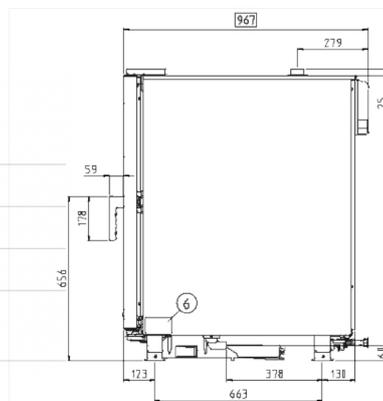
## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES STANDARD

- 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



## DIMENSIONS ET POIDS

<b>Largeur</b>	860 mm
<b>Profondeur</b>	967 mm
<b>Hauteur</b>	1163 mm
<b>Poids net</b>	136 kg
<b>Pas entre les niveaux</b>	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