



FOURS ÉLECTRIQUE GASTRO MIXTES PROFESSIONNELS 5 PLAQUES GN 1/1

~~€ 4.900,00~~ € 4.600,00

Marque : UNOX

UGS : XEVC-0511-E1RM

Catégories : [four gastro GN1/1](#)

DESCRIPTION DU PRODUIT

CHEFTOP MIND.Maps™ ONE est le four combiné avec lequel vous pouvez réaliser toutes vos ambitions. Grillades, frites, rôtis, cuisiner à la vapeur et bien plus encore. D'une manière simple et intuitive. Comme vous le souhaitez.

Spécifications du produit

Typologie Fours mixtes professionnels de comptoir

Plaques 5 plaques GN 1/1

Panneau Panneau de contrôle tactile 9,5"

Alimentation Electrique

Dimensions

Largeur 750 mm

Profondeur 83 mm

Hauteur 675 mm

Poids 66 kg

Caractéristiques de la plaque

Nombre de plaques 5



Taille de la plaque GN 1/1
Espace entre les plaques 67 mm

Alimentation

Tension 380-415V 3N~ / 220-240V 3~ / 220-240V 1~

Énergie électrique 9,3 kW

Fréquence 50 / 60 Hz

*Consommation en kWh et émissions de CO₂

Consommation en kWh

Émissions de CO₂

Estimation calculée sur la base d'une utilisation quotidienne du four (300 jours/an) :

26 kWh/jour

0 Kg CO₂/jour L'estimation inclut uniquement les émissions directes produites par le four. Les émissions indirectes dépendent du réseau énergétique auquel il est connecté; ces dernières peuvent être éliminées en choisissant d'acheter de l'énergie produite à partir de sources renouvelables.
6 faibles charges de poulet rôti (20% de charge) 1 pleine charge de pommes de terre rôties 3 pleines charges de cuissons vapeur 2 heures à four vide à 180 °C

Estimation calculée sur la base des nettoyages hebdomadaires suivants (42 semaines/an) :

1 nettoyage long 1 nettoyage moyen