



## FOURS ÉLECTRIQUE MIXTES PROFESSIONNELS DE COMPTOIR 7 X GN1/1

~~€ 5.117,50~~ € 4.347,00

Marque : Unox

---

**UGS :** XEVC-0711-EZRM

**Catégories :** [four gastro GN1/1](#)

### DESCRIPTION DU PRODUIT

CHEFTOP MIND.Maps™ ZERO est le four combiné qui ne garde que l'indispensable et laisse de côté le superflu. Simple à utiliser, solide et efficace.

Fours mixtes professionnels de comptoir

Plaques 7 plaques GN 1/1

Panneau Panneau de contrôle avec 7 segments d'affichage

Alimentation Électrique

Dimensions

Largeur 750 mm

Profondeur 783 mm

Hauteur 843 mm

Poids 72 kg

Caractéristiques de la plaque

Nombre de plaques 7

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 11,7 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) :

39,3 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

AFFICHER MOINS