



Adresse:
Bayernstraße 31
5071 Wals-Siezenheim
Österreich

Kontakt:
Telefon: +43 662 85 67 77
Fax: +43 662 85 67 77 -
311
E-Mail:
info@backenundgaren.com

Rechtliches:
Gerichtsstand: Salzburg
USt-ID-Nr.: ATU68088099
Steuernummer: 93 158
8420
IBAN: AT14 3429 0000
06214423

BACKEN & GAREN.
Übersicht
TECHNIK & SERVICE.

UNOX CHEFTOP MIND.Maps COUNTERTOP GN1/1 - 5 Einschübe



Produktnummer: UNO.XEVC-0511-E1RM-LP

Optionen

Leistung (W) 7.000 Watt | 7kW ▼

Seite

Linksanschlag (Türgriff Rechts)

Rechtsanschlag (Türgriff Links)



Erstellt am 06.05.2024

Dieses Dokument stellt ein provisorisches Angebot dar, welches ab Erstellungsdatum 1 Woche lang gültig ist. Zwischenzeitliche Preisänderungen vorbehalten. Es gelten immer die aktuellen Preise im Online-Shop.

* Alle Preise exkl. gesetzl. Mehrwertsteuer zzgl. Versandkosten und ggf. Nachnahmegebühren, wenn nicht anders angegeben.



Adresse:
Bayernstraße 31
5071 Wals-Siezenheim
Österreich

Kontakt:
Telefon: +43 662 85 67 77
Fax: +43 662 85 67 77 -
311
E-Mail:
info@backenundgaren.com

Rechtliches:
Gerichtsstand: Salzburg
USt-ID-Nr.: ATU68088099
Steuernummer: 93 158
8420
IBAN: AT14 3429 0000
06214423

BACKEN & GAREN Beschreibung TECHNIK & SERVICE.

Technologisch fortschrittlicher Kombiofen für Gastronomie-Garvorgänge (Dehydrieren, Dämpfen, Niedertemperatur-Backen, Sous-Vide-Garen, Braten, Grillen, Pfannenbraten, Regenerieren und Tellerregenerieren).

Die ChefTop™ Kombidämpfer Tischgeräte mit ihrem LCD Touchscreen bieten die perfekte Handhabung durch einfache Tastenkombinationen. Dadurch können oft genutzte Garprogramme leicht gespeichert werden, selbst mit eigenen Bildern, um den Garprozess zu vereinfachen. Außerdem stehen Ihnen INSGESAMT VIER Reinigungsprogramme zur Verfügung, um sicher zu gehen, dass der Garraum einwandfrei gereinigt wird. [Ausgestattet mit Kerntemperaturfühler, Garraum ist komplett aus Edelstahl, mit LED-Innenbeleuchtung.

Elektro Kombidämpfer

5 Bleche GN 1/1 Linksanschlag (Türgriff Rechts) 7' Touch Bedienpanel Technologisch fortgeschrittener Kombiofen für Garprozesse in der Gastronomie.
(Dehydrieren, Dämpfen, Niedertemperaturgaren, Sous-Vide-Garen, Braten, Grillen, Rösten, Regenerieren und Teller-Regenerieren)
und für frische oder gefrorene Backprozesse, welche dank der Technologien **Unox Intensive Cooking** und **Intelligent Performance** perfekte Ergebnisse garantieren und Wiederholbarkeit für jede Lademenge.
Automatische Verwaltung der Kochprozesse (CHEFUNOX) für perfekte Ergebnisse auch ohne geschultes Personal.

Manuelles Garen

- Temperatur: 33 °C – 260 °C
- Bis zu 9 Kochschritte
- CLIMA.Control: Einstellungen für Feuchtigkeit und Entfeuchtung
- Delta T Kochen mit Kerntemperaturfühler

Programme

- 1000+ Programme
- MIND.Maps™: zeichnet die Garvorgänge direkt auf das Display

STANDARD AUSSTATTUNG

- ROTOR.Klean™: automatisches Reinigungssystem
- Garraum aus hochfestem Edelstahl (AISI 304) mit abgerundeten Kanten
- Doppelverglasung
- Garraumbeleuchtung durch integrierte LED-Leuchten an der Tür
- Einschubschienen mit Kippschutzsystem
- In die Tür integriertes Tropfenauffangsystem, das auch bei geöffneter Tür funktioniert
- Multilüfter-System mit 4 Geschwindigkeiten und Hochleistungs-Kreiswiderständen
- Integrierter DET&|Rinse™ Reinigungsmittelbehälter
- Wi-Fi / USB Daten: herunterladen und Speicherung der HACCP-Daten
- Wi-Fi / USB Daten: herunterladen und Speicherung der Programme

Erstellt am 06.05.2024

Dieses Dokument stellt ein provisorisches Angebot dar, welches ab Erstellungsdatum 1 Woche lang gültig ist. Zwischenzeitliche Preisänderungen vorbehalten. Es gelten immer die aktuellen Preise im Online-Shop.

* Alle Preise exkl. gesetzl. Mehrwertsteuer zzgl. Versandkosten und ggf. Nachnahmegebühren, wenn nicht anders angegeben.



Adresse:
Bayernstraße 31
5071 Wals-Siezenheim
Österreich

Kontakt:
Telefon: +43 662 85 67 77
Fax: +43 662 85 67 77 -
311
E-Mail:
info@backenundgaren.com

Rechtliches:
Gerichtsstand: Salzburg
USt-ID-Nr.: ATU68088099
Steuernummer: 93 158
8420
IBAN: AT14 3429 0000
06214423

BACKEN & GAREN:
TECHNIK & SERVICE.

Produktinformationen

Gastronorm:	GN 1/1
Leistung (W):	7.000 Watt 7kW
Seite:	Linksanschlag (Türgriff Rechts)
Spannung (V):	220-240V

Erstellt am 06.05.2024

Dieses Dokument stellt ein provisorisches Angebot dar, welches ab Erstellungsdatum 1 Woche lang gültig ist. Zwischenzeitliche Preisänderungen vorbehalten. Es gelten immer die aktuellen Preise im Online-Shop.

* Alle Preise exkl. gesetzl. Mehrwertsteuer zzgl. Versandkosten und ggf. Nachnahmegebühren, wenn nicht anders angegeben.