

## Unox Intensive Cooking



### DRY.Plus:

Extrae rápidamente humedad de la cámara de cocción



### STEAM.Plus:

crea humedad instantánea



### AIR.Plus:

ventiladores múltiples con inversión de marcha y 2 velocidades

## Data Driven Cooking

Controla y supervisa las condiciones de funcionamiento de sus hornos en tiempo real, crea y comparte nuevas recetas. La inteligencia artificial convierte los datos de consumo en información útil y te permite aumentar tus beneficios diarios

## Cocción Manual

—— Temperatura: 30 °C – 260 °C

—— Hasta 9 pasos de cocción

—— Humedad ajustada al 20%

## Programas

—— 99 Programas

## Características técnicas

—— Cámara de cocción en acero inoxidable AISI 304 de alta resistencia con bordes redondeados

—— Cámara de cocción con guías portabandejas en forma de L. (solo para modelos X\*FR-10EU-\* y X\*FR-06EU-\*)

—— WI-Fi-/USB data: descarga/carga de programas

—— Doble cristal

—— Ventiladores de 2 velocidades y resistencias circulares de calor de alto rendimiento

—— Iluminación de la cámara de cocción con luces LED integradas en la puerta

—— WI-Fi-/USB data: descarga/carga de datos HACCP