

COMMERCIAL FOODSERVICE EQUIPMENT
UNOX GAS COMBI OVEN

Hotel | Restaurant | Cafe | Catering | Villa dll

Manfaat Utama

1. Efisiensi Biaya dan Pemanasan Cepat (Gas System)

Hemat Energi: Menggunakan tenaga gas sebagai sumber panas utama, yang secara operasional jauh lebih ekonomis dibandingkan model elektrik untuk penggunaan jangka panjang.

Teknologi Spido.GAS™: Sistem pembakar gas berperforma tinggi yang memastikan distribusi panas yang cepat dan efisien, serta memudahkan perawatan melalui desain penukar panas yang simetris.

2. Teknologi Memasak Pintar MIND.Maps™

Panel Touchscreen Intuitive: Memungkinkan koki untuk "menggambar" proses memasak (kurva suhu, kelembapan, dan kecepatan kipas) langsung di layar menggunakan teknologi MIND.Maps™.

ADAPTIVE.Cooking™: Oven secara cerdas mendeteksi jumlah makanan yang dimasukkan dan secara otomatis menyesuaikan waktu serta suhu untuk memastikan hasil akhir yang sempurna, baik saat memasak 1 loyang maupun 5 loyang penuh.

3. Fleksibilitas Tekstur dengan Plus Technologies

STEAM.Plus: Menghasilkan uap lembap secara instan untuk proses mengukus yang menjaga nutrisi dan warna cerah sayuran atau kelembutan ikan.

DRY.Plus: Mengeluarkan kelembapan dari ruang oven secara paksa untuk menciptakan tekstur pangangan yang sangat renyah pada ayam goreng, daging, atau produk pastri.

CLIMALUX™: Sensor canggih yang memantau tingkat kelembapan secara real-time di dalam oven dan menyesuaikannya agar sesuai dengan pengaturan Anda.

4. Kapasitas Produksi yang Ideal (5 GN 1/1)

Kapasitas 5 Tray: Ukuran yang sangat pas untuk restoran skala menengah, catering, atau hotel, memberikan kapasitas besar tanpa memakan banyak ruang di dapur.

Multi-Time Cooking: Anda dapat memasak berbagai jenis menu dengan waktu matang berbeda secara bersamaan. Oven akan memberikan peringatan saat masing-masing menu sudah siap diangkat.

5. Higienitas dan Perawatan Otomatis (Rotor.KLEAN™)

Sistem Cuci Otomatis: Dilengkapi dengan program pembersihan otomatis yang menggunakan deterjen DET&Rinse™. Anda cukup memilih tingkat kotoran, dan oven akan membersihkan dirinya sendiri hingga mengkilap.

Standar Keamanan Pangan: Menjamin kebersihan ruang masak dari residu lemak dan protein, menjaga kualitas rasa antar masakan tidak bercampur.

6. Kematangan Merata dengan AIR.Plus

Kipas Berkecepatan Ganda: Menggunakan kipas dengan arah putaran bolak-balik (reversing fans) dan beberapa pilihan kecepatan, memastikan setiap sudut loyang mendapatkan panas yang sama rata..



Spesifikasi Produk

Type	XEVC-0511-GPRM
Type of Control	PLUS
Number of Trays	5 trays
Tray Size	GN 1/1
Distance between trays	67mm
Frequency	50/60 Hz
Voltage	230V 1N~
Weight	83kg
Electric Power	0.6kW
Nominal Gas Power Max.	15kW
Dimension (WDH)	750 x 783 675mm



PT SINAR PROSVEL UNITAMA
 Professional Foodservice Equipment
 Pantai Indah Barat
 Komp. TOHO PIK Blok M No. 20
 Kamal Muara - Jakarta Utara 14470
 Indonesia

Project :										Total
No Item										
Qty / Unit										

