



Vesta EVO 0V1064E

Horno convección 10 niveles 600X400 LCD táctil



### Descripción del producto:

- Panel de control TFT en color de 7 inch y 1024x600 pixels para programar los ciclos de cocción.
- Horno convección para panadería y pastelería.
- Velocidad del ventilador regulable
- Conectividad Wi-Fi.
- Programa multinivel
- Sistema de lavado automático con cuatro niveles de lavado.

### Características:

- 10 bandejas 600x400 con distancia de 80 mm entre niveles para una mejor circulación del aire.
- Estructura interna de acero inoxidable AISI 304 con esquinas redondeadas para una mejor limpieza cumpliendo la normativa HACCP.
- Puerta de doble vidrio con vidrio interior en bajo emisivo abatible para facilitar la limpieza.
- Lámpara LED de bajo consumo.
- USB para la gestión de recetas y HACCP.
- Conectividad Wi-Fi.
- Acceso gratuito a plataforma en cloud.
- Panel de control TFT en color de 7 inch y 1024x600 pixels para programar los ciclos de cocción.
- Panel de control multilingüe.
- 300 recetas 9 fases + precalentamiento.
- Velocidad del ventilador regulable en 3 motores con inversión de marcha.
- Ventilador de diseño innovador para aumentar el rendimiento de cocción y ahorrar energía
- Sistema de lavado automático con cuatro niveles de lavado.
- Sistema de enfriamiento rápido
- Sistema de gestión de resistencias para ahorrar un 50% de energía



Via Giotto, 658  
35010 San Giorgio in Bosco (Pd) – Italy

**Contact info:**  
[info@vestaitalia.it](mailto:info@vestaitalia.it)  
[www.vestaitalia.it](http://www.vestaitalia.it)

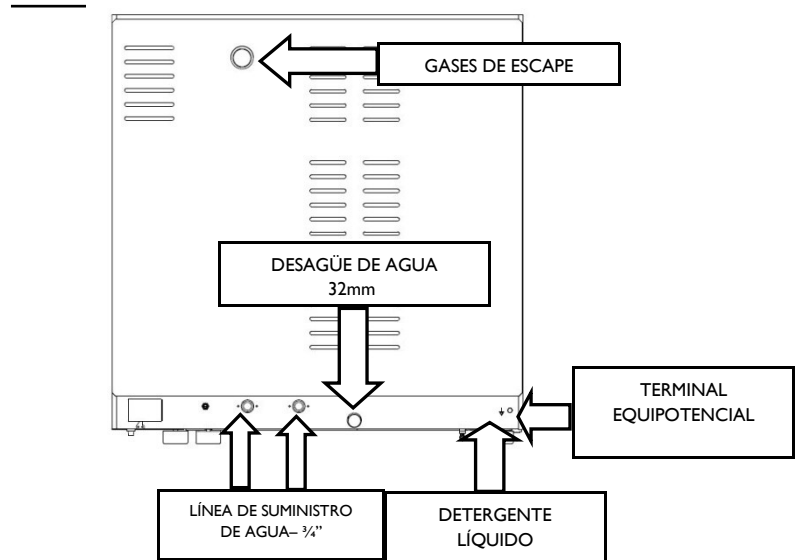
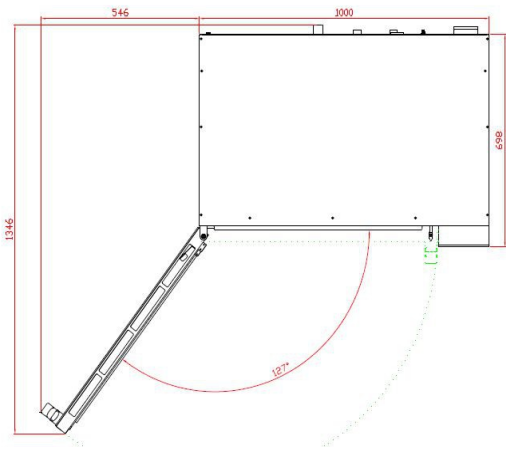
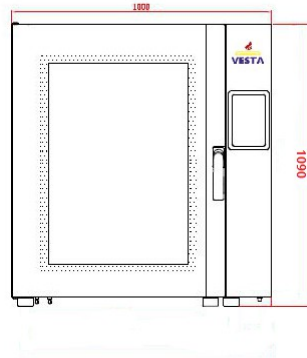
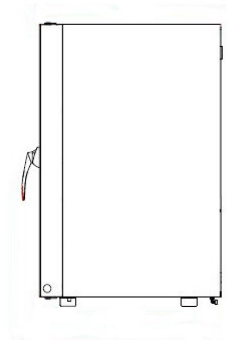
Phone: +39 049 945 0024



Vesta EVO 0V1064E

Horno convección 10 niveles 600X400 LCD táctil

### Especificación:



### Especificaciones eléctricas:

Modelo	Voltaje	Hertz	Potencia	Cable
0V1064E	3N-380/400 V	50-60 Hz	18,3 Kw	1,5 mt cable

### Conexión de agua:

Para obtener los mejores resultados de cocción y eficacia, la conexión de agua de este horno debe ser de alta calidad. Es importante instalar siempre un descalcificador para evitar el mal funcionamiento del horno y la anulación de la garantía.

- ENTRADA DE AGUA: 3/4"
- PRESIÓN DEL AGUA: 2-4 BARS
- DESAGÜE DE AGUA: 32mm resistente al agua caliente.



Via Giotto, 658  
35010 San Giorgio in Bosco (Pd) – Italy

Contact info:  
[info@vestaitalia.it](mailto:info@vestaitalia.it)  
[www.vestaitalia.it](http://www.vestaitalia.it)

Phone: +39 049 945 0024



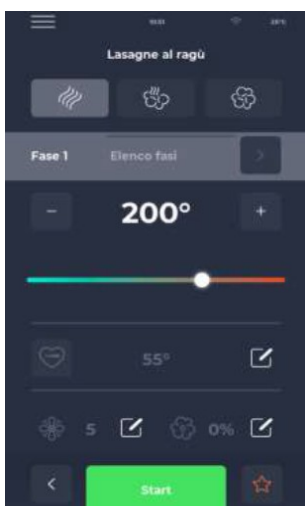
Vesta EVO 0V1064E

## Horno convección 10 niveles 600X400 LCD táctil

### Características técnicas:

- Capacidad máxima: 10 bandejas 600mm x 400mm
- Distancia entre niveles: 80mm
- Dimensiones externas: Ancho: 1000mm  
Profundidad: 680mm  
Alto: 1090mm
- Peso Neto: 135 Kgs.
- Peso Bruto: 150 Kgs.
- Especificaciones eléctricas: 3N 380-400V / 18,3 kw

### Características operativas:



- Modo convección: 30°C – 240°C.
- 100% vapor 30°C – 120°C.
- Combi: 5 – 100% vapor 130°C – 180°C.
- Fase de precalentamiento automático.
- 300 recetas 9 fases + precalentamiento.
- Sistema de enfriamiento rápido
- Control de velocidad del ventilador: 6 niveles de velocidad
- Sistema de lavado automático con cuatro niveles de lavado con detergente líquido
- USB para la gestión de recetas y HACCP.
- Conectividad Wi-Fi.
- Acceso gratuito a la plataforma en cloud.

### Capacidad de producción:

Máximo producto: 25 Kg equivalentes a 75 comidas

### Opcional:

- Campana con motor de extracción .
- Kit ducha externa.
- Soporte.
- Sonda al corazón
- Generador de vapor instantáneo

**DEBIDO AL CONTINUO DESARROLLO DEL PRODUCTO, LAS ESPECIFICACIONES ESTÁN SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO**



Via Giotto, 658  
35010 San Giorgio in Bosco (Pd) – Italy

**Contact info:**  
[info@vestaitalia.it](mailto:info@vestaitalia.it)  
[www.vestaitalia.it](http://www.vestaitalia.it)

Phone:: +39 049 945 0024