



Forno combinato elettrico a vapore con boiler e sistema di lavaggio automatico, 10x GN 1/1

Prezzo 161.00 Euro

Caratteristiche tecniche: - controllo del funzionamento mediante schermo touch controll - 4 modi di c

[visit website]

Descrizione prodotto

Caratteristiche tecniche: - controllo del funzionamento mediante schermo touch controll - 4 modi di cottura: Vapore, Vapore Regolabile (Controllo umidità durante la cottura), Rigenerazione e Convezione fino a 300°C - opzione preriscaldamento camera - modo controllo di forno semplice, Easy - Gestione di programmi di cottura - Controllo di cottura per Vassoi - Programmazione ritardata di : Cottura / Cottura a bassa temperatura / Lavaggio - Resoconto: Registrazione dei diversi modi di cottura utilizzati - 3 Velocità - 2 potenze - Sistema Cold-Down di raffreddamento camera - Sistema autoreverse - per inversione del senso di rotazione del ventilatore - 5 programmi di lavaggio della camera - sonda con dispositivo multisensore della camera - software per pc di gestione : Resoconto, ricette, haccp, manuali... - sistema HACCP di registrazione dati cottura - generatore di vapore provvisto di rilevatore di calcare - svuotamento automatico del generatore ogni 24 ore di cottura - sistema di decalcificazione semi-automatico - sistema di chiusura veloce dello sportello - doccia retrattile

Ulteriori informazioni

Capacità: 10x GN1/1

Dimensioni (Larg x Prof x Alt) mm: 898 x 867 x 1117

Energia: Ele

Fase: 3F+N

Frequenza: 50/60

KW Elettrico: 19,2

Temperatura: 50°C / 280°C

Volt: 400/230

Modello: AIC0039/F

Tier Price:

