

Forno combinato a gas a vapore con boiler e sistema di lavaggio automatico, 10x GN 2/1



Prezzo 292.60 Euro

? Controllo del funzionamento mediante schermo ?touch control? ? 4 modi di cottura: Vapore, Vapore R

[visit website]

Descrizione prodotto

? Controllo del funzionamento mediante schermo ?touch control? ? 4 modi di cottura: Vapore, Vapore Regolabile (Controllo di Umidità durante la cottura), Rigenerazione e Convezione (fino a 300°C) ? Opzione pre-riscaldamento della camera ? Modo controllo di forno semplice, Virtus Easy ? Gestione di programmi di cottura, Virtus Cooking ? Controllo di cottura per vassoi, Virtus Multi-Tray System ? 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 ?auto-reverse? per inversione del senso di rotazione del ventilatore ? 5 programmi di lavaggio della camera ? Sonda con dispositivo multisensore di temperatura ? 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 rilevamento errori ? Sistema modo SAT ? Protezione IPX-5 ? Doccia retrattile ? Voltaggio - Modelli a gas: 230V 1+N - 50 Hz o 60 Hz

Ulteriori informazioni

Capacità: 10x GN2/1

Dimensioni (Larg x Prof x Alt) mm: 1130 x 1063 x 1117

Energia: Gas+Ele

Fase: 1F+N

Frequenza: 50

KW Elettrico: 1,2

KW gas: 35

Temperatura: 50°C / 280°C

Volt: 230

Modello: AIC0042/F

Tier Price:

