



Forno combinato a gas a vapore con boiler e sistema di lavaggio automatico, 20x GN 2/1

Prezzo 465.50 Euro

Controllo del funzionamento mediante schermo touch control

4 modi di cottura: Vapore, Vapore Regol

[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: 20x GN2/1

Dimensioni (Larg x Prof x Alt) mm: 1162 x 1074 x 1841

Energia: Gas+Ele

Fase: 1F+N

Frequenza: 50

KW Elettrico: 2,4

KW gas: 65

Temperatura: 50°C / 280°C

Volt: 230

Modello: AIC0046/F

Tier Price:

