HORNO COMBINADO ELECTRICO BLUE VISION B2011 B

retigo® vision

CARACTERISTICAS

- Alto: 1824mm
- Ancho: 948mm
- Fondo: 871mm
- Peso: 233Kg
- Incluye Carro Gastronorm para 20 GN.
- Voltaje: 380volts 50hz
- Dos toma posición de la puerta (posición de seguridad)
- Iluminación perfecta de la cámara de cocción por medio de las luces halógenas
- Puerta de cristal doble que limita el escape de calor
- Puerta de vidrio curvo con la función de enfriamiento
- TOUCH VISION - Panel de control táctil
- Higiene cámara de cocción con esquinas redondeadas en el interior
- Ducha integrada para una fácil limpieza, que no utiliza agua ablandada
- BCS - sistema de control de la caldera
- Cocción del ventilador bi-direccional
- WSS - sistema de ahorro de agua evita el consumo de agua de alta en todos los modos de cocción
- Masivas y dos posiciones de manija de la puerta para la manipulación cómoda y seguridad
- Bandeja debajo de la puerta para recoger el agua condensada
- Separe el tiempo de rack
- Fan Stop - cese inmediato de ventilador cuando abrieron las puertas
- Autoclima - el control de saturación
- Bio vapor 30 a 98 ° C
- LAN - Internet del canal de comunicación

- LIMPIEZA DE ACTIVOS - Sistema de limpieza automático
- Toque de color pantalla
- El aire caliente desde 30 hasta 300 ° C
- Combinación de 50 a 300 ° C
- Cocinar al vapor 99 a 130 ° C
- La temperatura de la sonda de 4 puntos básicos
- Cook & Hold, Regeneración y sistema de Banquete.
- Programación - hasta 1000 los programas de 20 pasos
- 5 velocidades del ventilador
- Función de aprendizaje
- Automático de precalentamiento / enfriamiento
- QuickView - Información general de un programa rápido
- Potencia: 35 kw
- Capacidad: 20 GN 1/1
- Procedencia: REPUBLICA CHECA
- Horno Combinado Profesional con Pantalla Táctil y sistema EASY COOKING (Programas de Recetas Incluidas de fácil Manipulación)
- Inyección de Vapor con Boiler
- Puerta con sello extraible.