

HORNO COMBINADO 20GN A GAS**CARACTERISTICAS**

- Horno mixto - Semiautomático. Gabinete realizado íntegramente en acero inoxidable de primera calidad. Capacidad 20 bandejas GN 1/1
- Puerta de apertura 180 ° con doble vidrio, manija de apertura de puerta en dos tiempos para evitar salida de vapor hacia el operador evitando la posibilidad de accidentes, cámara de cocción hermética con boca de descarga en el piso.
- Calefacción generada por Resistencias Blindadas.
- Termostato para control de temperatura y termostato de seguridad de operación Diseñado para la cocción de alimentos mediante la generación de vapor y temperatura de manera de mantener siempre las condiciones naturales que los alimentos requieren.
- Brinda siempre la mejor combinación entre el calor seco y el vapor que ingresa al interior de la cámara; obteniendo una muy alta calidad en la cocción y conservando todas las propiedades de los alimentos
- Posee tres modos de cocción: modo calor seco, regulable entre 50 y 300 °C; modo vapor, y modo combinado ó mixto, 50 y 300°C (calor y vapor combinados) perfectamente diferenciados, y un cuarto modo para enfriamiento de la cámara de cocción, seleccionables mediante una llave del tipo mecánica.
- Provisto con carro porta rack y rack móvil para 20 bandejas GN 1/1
- Tablero de comando digital con panel en policarbonato y botones tipo touch pad con señalización luminosa para todos los comandos,
- Control de tiempos de cocción y temperaturas digitales con señalización sonora de fin de ciclo y detención automática de funcionamiento.
- Inversión de marcha de turbina para una cocción más pareja
- Diseño moderno y compacto, incorpora la última tecnología disponible tanto para su fabricación como para la generación de calor y vapor mediante intercambiadores de Resistencia.
- Provisto con ablandador de agua, cuatro (4) rejillas y sonda al corazón

- Dimensiones: 980 x 1010 x 1940 mm de altura.
- Equipo Importado.