

HORNO COMBINADO ELECTRICO BLUE VISION B1011 B**retigo**[®]
vision**CARACTERISTICAS**

- Dos toma posición de la puerta (posición de seguridad)
- Masivas y dos posiciones de manija de la puerta para la manipulación cómoda y seguridad
- Puerta de vidrio curvo con la función de enfriamiento
- Higiene cámara de cocción con esquinas redondeadas en el interior
- Cocción del ventilador bi-direccional
- Iluminación perfecta de la cámara de cocción por medio de las luces halógenas
- Bandeja debajo de la puerta para recoger el agua condensada
- Puerta con sello extraíble.
- Ducha integrada para una fácil limpieza, que no utiliza agua ablandada
- BCS - sistema de control de la caldera
- Inyección de Vapor con Boiler
- 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
- Bio vapor 30 a 98 ° 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
- Separe el tiempo de rack
- Función de aprendizaje
- Fan Stop - cese inmediato de ventilador cuando abrieron las puertas

- Automático de precalentamiento / enfriamiento
- Autoclima - el control de saturación
- QuickView - Información general de un programa rápido
- LAN - Internet del canal de comunicación
- Voltaje: 380 volts 50hz
- Potencia: 17.6 kW
- Capacidad: 10 GN 1/1
- Procedencia: REPUBLICA CHECA
- Horno Combinado Profesional con Pantalla Táctil y sistema EASY COOKING (Programas de Recetas Incluidas de fácil Manipulación)
- TOUCH VISION - Panel de control táctil
- Puerta de cristal doble que limita el escape de calor
- WSS - sistema de ahorro de agua evita el consumo de agua de alta en todos los modos de cocción
- Alto: 1046mm
- Ancho: 933mm
- Fondo: 863mm
- Peso: 138Kg
- 5 velocidades del ventilador