HORNO COMBINADO ELECTRICO BLUE VISION B2021 B

retigo® vision

CARACTERISTICAS

- Alto: 1841mm
- Ancho: 1150mm
- Fondo: 952mm
- Peso: 344Kg
- Incluye Carro Gastronorm para 40 GN.
- Bandeja debajo de la puerta para recoger el agua condensada
- Higiene cámara de cocción con esquinas redondeadas en el interior
- Masivas y dos posiciones de manija de la puerta para la manipulación cómoda y seguridad
- Inyección de Vapor con Boiler
- Iluminación perfecta de la cámara de cocción por medio de las luces halógenas
- Puerta de cristal doble que limita el escape de calor
- Puerta con sello extraible.
- Puerta de vidrio curvo con la función de enfriamiento
- TOUCH VISION - Panel de control táctil
- WSS - sistema de ahorro de agua evita el consumo de agua de alta en todos los modos de cocción
- 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
- Voltaje: 380 Volts 50hz
- Potencia: 59 Kw
- Capacidad: 40 GN 1/1 (20GN 2/1)
- Procedencia: REPUBLICA CHECA
- Horno Combinado Profesional con Pantalla Táctil y sistema EASY COOKING (Programas de Recetas Incluidas de fácil Manipulación)
- Dos toma posición de la puerta (posición de seguridad)
- Ducha integrada para una fácil limpieza, que no utiliza agua ablandada
- BCS - sistema de control de la caldera
- Cocción del ventilador bi-direccional