

HORNO COCCION ACELERADA TORNADO 2



CARACTERISTICAS

- Sistema de menú inteligente capaz de almacenar hasta 128 recetas
- Ancho: 660mm
- Fondo: 653mm
- Alto: 584mm
- Peso: 86Kg
- Modo de repetición manual
- Voltaje: 380volts 50hz/3
- Diseño apilable
- Tiempos de coccion: Pizzas (2 min 45 seg), Sandwich (35 seg), Papas Fritas (1 min 45 seg), Salmon (1minuto 35 seg)
- Construido en acero inoxidable AISI 304
- Potencia: 6675 watts
- Procedencia: USA
- Horno de Coccion Acelerada de Alta Calidad (Utilizado por grandes cadenas de comida, Subway, Starbucks, etc)
- Velocidad variable High h sistema de flujo de aire de impacto de recirculación
- Superficies de cocción Variable (bastidores, piedras, y platos)
- Controlador-elemento independiente
- Auto-diagnóstico para el monitoreo de los componentes y el rendimiento del horno
- Sistema de control coordina precisamente incidencia de aire y el calor radiante (que dore uniformemente el exterior de los alimentos) con energía de microondas (que cueza de manera uniforme en el interior) para cocinar los alimentos rápidamente sin comprometer la calidad. Un convertidor catalítico integral permite UL® -