

Forno combinato a gas a vapore con boiler e sistema di lavaggio automatico, 10x GN 1/1

Prezzo 10,108.00 Euro

Controllo del funzionamento mediante schermo touch control
4 modi di cottura: Vapore, Vapore Regol
[visit website]

Descrizione prodotto

Controllo del funzionamento mediante schermo touch control 4 modi di cottura: Vapore, Vapore Regolabile (Controllo di Umidità durante la cottura), Rigenerazione e Convezione (fino a 300ºC) Opzione pre-riscaldamento della camera Modo controllo di forno semplice, Virtus Easy Gestione di programmi di cottura, Virtus Cooking Controllo di cottura per vassoi, Virtus Multi-Tray System Programmazione ritardata di: Cottura / Cottura a bassa temperatura/ Lavaggio Resoconto: Registrazione dei diversi modi di cottura utilizzati 3 Velocità - 2 potenze Sistema Cold-Down di raffreddamento camera Sistema auto-reverse per inversione del senso di rotazione del ventilatore 5 programmi di lavaggio della camera Sonda con dispositivo multisensore di temperature Software per PC di gestione: Resoconto, ricette, HACCP, manuali, . Sistema HACCP di registrazione dati cottura Generatore di vapore provvisto di rilevatore di calcare Svuotamento automatico del generatore ogni 24 ore di cottura Sistema di decalcificazione semi-automatico Sistema di rilevamento errori Sistema modo SAT Protezione IPX-5 Doccia retrattile Voltaggio - Modelli a gas: 230V 1+N - 50 Hz o 60 Hz

Ulteriori informazioni

Capacità: 10x GN1/1
Dimensioni (Larg x Prof x Alt) mm: 898 x 922 x 1117
Energia: Gas+Ele
Fase: 1F+N
Frequenza: 50
KW Elettrico: 1,2
KW gas: 18
Temperatura: 50°C / 280°C
Volt: 230
Modello: AIC0040/F
Kcal: 15487,20
Descrizione magazzino: Magazzino Lainate
Tier Price: