

Forno Trivalente Gas 20GN 2/1-carrello

Prezzo 6,118.00 Euro

FORNO A GAS TRIVALENTE CON BOILER 20x 2/1Controllo del funzionamento mediante schermo ?touch cont

[visit website]

Descrizione prodotto

FORNO A GAS TRIVALENTE CON BOILER 20x 2/1Controllo 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: 20 x GN 2/1
Dimensioni (Larg x Prof x Alt) mm: 1260 x 1100 x 1841
Energia: Gas+Ele
Fase: 1F+N
Frequenza: 50Hz
KW Elettrico: 2,4
KW gas: 36
Temperatura: 50°C / 280°C
Volt: 230V
Modello: F40GT-SP
Kcal: 30974,40
Descrizione magazzino: Magazzino SHOWROOM Italia
Tier Price: