HORNO CONVECTOR MIXTO ELÉCTRICO COM CALDERA, 10 GN1/1
EB101E

Ref: 1101.781.002
Bonnet

6 modos de confección: convección 0 a 250ºC; vapor saturado: vapor hasta 105ºC; mixto de 30ºC a 250ºC (con humedad ajustable de 0 a 100%); baja temperatura: vapor de 30ºC a 97ºC; vapor de alta temperatura: vapor de 99ºC a 105ºC; regeneración

100 programas disponibles con 18 pre-definidos

Ventilador del ventilador regulable de 5% a 100% con inversión de marcha automática

Ajuste de humedad de 0 a 100%

Pre-calentamiento automático

Función de manutención de temperatura

Enfriamiento automático de la cámara del horno

Reducción rápida de la temperatura de la cámara con puerta cerrada.

Limpieza automática con aclarado integrado

Posibilidad de interrumpir el lavado del horno

TwinControl: duplicación de las funciones esenciales. Si la caldera no funciona, el horno no se detiene y pasa al modo de inyección directa.

Sistema de Core Control: optimización del consumo de energía y regulación de la potencia adaptada a la carga.

Suministrado con puerta USB, sonda de cora y 1 envase de detergente líquido.

CARACTERÍSTICAS	
Comidas por día	240
Dimensions (WDH)	920x846x1069 mm
Dimensiones cámara (LCA)	630x535x722 mm
Distancia entre guías	67 mm
Potencia total	15.8 kW

Alimentación eléctrica	400V/3/50Hz
Peso	125 kg
Dimensiones del embalaje	960x1000x1235 mm
Peso bruto	150 kg