HORNO CONVECTOR MIXTO ELÉCTRICO COM CALDERA, 20 GN2/1
EB202E

Ref: 1101.781.004
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.

Equipado con trolley y 3 ventiladores

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

CARACTERÍSTICAS	
Comidas por día	840
Dimensions (WDH)	990x1187x1947 mm
Dimensiones cámara (LCA)	630x860x1446 mm

Distancia entre guías	65 mm
Potencia total	54.7 kW
Alimentación eléctrica	400V/3/50Hz
Peso	310+48 kg
Dimensiones del embalaje	1210x1320x2000 mm
Peso bruto	382 kg