HORNO CONVECTOR MIXTO ELÉCTRICO HI-TECH, 10 GN1/1
PJ101E

Ref: 1101.781.010
Bonnet

Horno mixto de tecnología avanzada con pantalla de color LCD táctil de gran dimensión.

7 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 30º a 97ºC; vapor de alta temperatura: vapor de 99ºC a 105ºC; regeneración; Delta T.

80 recetas pre-grabadas de serie, ajustables para coloración y grado de cocción del producto.

Funciones multiproductos & multiTimer.

Menú «Mis favoritos».

Exhibición en pantalla del texto o imagen.

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

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 bomba química integrada.

Posibilidad de interrumpir el lavado del horno.

TwinControl: duplicación de las funciones esenciales.

Modo de seguridad: si el panel de comando o el mando se rompen, es posible activar el ?safe mode? y el horno sigue funcionando en convección de modo continuo.

Análisis continúo de la calidad del agua.

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

Monitorización del histórico del consumo del horno.

Software FastPad® PC con USB plug.

Conectado a la sonda de temperatura.

Suministrado con puerta USB, sonda de sonda de corazón 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	15.3 kW
Alimentación eléctrica	400V/3/50Hz
Peso	121 kg
Dimensiones del embalaje	960x1030x1230 mm
Peso bruto	150 kg