FORNO CONVETOR MISTO A GÁS HI-TECH, 20 GN1/1
PJ201G

Ref: 1101.781.019
Bonnet

LCD tátil de grande dimensão

7 modos de confeção: convecção 0 a 250ºC; vapor saturado: vapor até 105ºC; misto de 30ºC a 250ºC (com humidade ajustável de 0 a 100%); baixa temperatura: vapor de 30ºC a 97ºC; vapor de alta temperatura: vapor de 99ºC a 105ºC; regeneração; Delta T

80 receitas pré-gravadas de série, ajustáveis para coloração e grau de cozedura do produto

Funções multiprodutos & multiTimer

Menú «Meus favoritos»

Exibição no ecrã de texto ou imagens

Velocidade do ventilador regulável de 5% a 100% com inversão de marcha automática

Pré-aquecimento automático

Função de manutenção de temperatura

Arrefecimento automático da câmara do forno

Redução rápida da temperatura da câmara com porta fechada

Limpeza automática com bomba química integrada

Possibilidade de interromper a lavagem do forno

TwinControl: duplicação das funções essenciais

Modo segurança: se o painel ou o manípulo de comando partir é possivel ativar o safe mode e o forno continua a trabalhar em convecção, em modo contínuo

Análise contínua da qualidade da água

Sistema de Core Control: otimização do consumo de energia e regulação da potência adaptada à carga

Monitorização do histórico de consumo do forno

Software FastPad® PC com USB plug

Ligado a sonda de temperatura

Nos modelos de 20 níveis equipados com trolley e 3 ventiladores.

Fornecido com porta USB, sonda de coração e 1 embalagem de detergente líquido.

CARACTERÍSTICAS	
Refeições por dia	470
Dimensões (LPA)	990x862x1947 mm
Dimensões câmara (LPA)	630x535x1446 mm
Distância entre guias	65 mm
Potência total	45.5 kW (Gás) + 0.7 kW (Elétrica)
Alimentação elétrica	230V/1/50Hz
Consumo gás (G20)	4.81 m3/h
Consumo gás (G30/31)	3.59 / 3.54 kg/h
Peso	244 kg + 30 kg
Dimensões de embalagem	1000x1200x20000 mm
Peso bruto	345 kg