HORNO CONVECTOR MIXTO ELÉCTRICO, 6X GN2/3
B623I

Ref: 1101.843.001
Retigo



COCINADO:

Función multiproductos y multitemporizador; regulación automática de la humedad con precisión del 1%; precalentamiento de agua en dos pasos con intercambiador de calor integrado para conseguir los mejores resultados de cocción al vapor; bandejas transversales; sonda de temperatura multipunto con función Delta T; cocción a baja temperatura; Cook & Hold; función de gratinado; precalentamiento/enfriamiento automático de la cámara del horno; programas especiales para la gastronomía.

MY VISION CONTROLS:

Pantalla de 8"; panel táctil; Easy Cooking - acceso a recetas guiadas, haciendo que el uso del horno sea sencillo para todos, independientemente de la experienciao; 1000 programas con 20 pasos; pictogramas - se pueden añadir pictogramas a cada programa; se visualizan los últimos 10 procesos de cocción; sistema unico y manejo de la pantalla durante la

coccion; arranque temporizado; datos de consumo de energía directos en pantalla.

OTRAS FUNCIONALIDADES:

Limpieza automática con minimo consumo de agua y detergente y con ducha de mano; sonda de temperatura de 6 puntos; ventilador bidireccional; evaluación automática de errores.

Construcción en acero inoxidable austenítico de alta calidad (no magnético), AISI 304 y 316, y el uso mínimo de componentes de plástico.

CONECTIVIDAD:

USB; Ethernet/LAN; VisionCombi software (gestión de programas en PC y visualización de datos HACCP).

REGISTROS OPERATIVOS:

Registros de HACCP y registros operativos completos.

CARACTERÍSTICAS

Comidas por día	30 - 50
Dimensions (WDH)	683x586x602 mm
Potencia de calentamiento / total	4.8 kW / 5 kW
Alimentación eléctrica	380-415V/3/50-60Hz
Capacidad	6x GN2/3, espacio entre guías=65 mm
Temperatura	30 - 300 °C (Aire caliente & Mixto)
	30 - 130 °C (Generación de vapor) y 30 - 98 °C (Generación de vapor biológico)
Conexión de agua / desagüe	G3/4" | 40 mm
Peso	62 kg