



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 experiencia; 1000 programas con 20 pasos; pictogramas - se pueden añadir pictogramas a cada programa; se visualizan los últimos 10 procesos de cocción; sistema único y manejo de la pantalla durante la

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

OTRAS FUNCIONALIDADES:

Limpieza automática con mínimo consumo de agua y detergente y con ducha de mano; puerta de cristal triple; sonda de temperatura de 6 puntos; ventilador bidireccional; 7 velocidades del ventilador; parada inmediata del ventilador al abrir la puerta; "Water Saving System"; valuación 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.



Comidas por día	151 - 250
Dimensions (WDH)	933x821x1046 mm
Potencia total	Gas: 22.5 kW / Eléctrico: 0.74 kW (230V/1)
Consumo gas	0.69 kg/h (G30) / 0.931 kg/h (G31)
Capacidad	10x GN1/1, espacio entre guías=65 mm (+ 1 extra)
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" 50 mm
Peso	149 kg