FORNO CONVECTOR MISTO ELÉTRICO, 6X GN2/3 B623I

Ref: 1101.843.001
Retigo



CONFEÇÃO:

Função multiprodutos & Multitimer; regulação automática da humidade com precisão de 1%; pré-aquecimento da água em duas fases para um vapor perfeito; tabuleiros transversais; sonda de temperatura multiponto com função Delta T; confeção a baixa temperatura; Cook & Hold; função gratinar; pré-aquecimento/arrefecimento automático da câmara do forno; programas especiais para a gastronomia moderna.

CONTROLADOR MY VISION:

Ecrã de 8"; painel tátil; Easy Cooking - acesso a receitas guiadas, tornando o uso do forno simples para todos, independentemente da experiência; 1000 programas com 20 fases cada; pictogramas - possibilidade de adicionar pictogramas a cada programa; visualização das últimas 10 confeções; possibilidade de trabalhar com o ecrã durante a cozedura; arranque temporizado; dados de consumo energético apresentados no ecrã.

OUTRAS FUNCIONALIDADES:

Limpeza automática com baixo consumo de água e detergente e com chuveiro externo; sonda de temperatura de 6 pontos; ventiladores com inversão de marcha através de inverter; diagnóstico automático de erros.

Construção em aço inoxidável austenítico de alta qualidade (não magnético), AISI 304 e 316, e utilização mínima de componentes em plástico.

CONETIVIDADE:

USB; Ethernet/LAN; software VisionCombi (gestão de programas e pictogramas no PC e visualização de dados HACCP).

REGISTOS OPERACIONAIS:

Registos HACCP e registos completos do funcionamento do forno.

CARACTERÍSTICAS

Refeições por dia	30 - 50

Dimensões (LPA)	683x586x602 mm
Potência de aquecimento / total	4.8 kW / 5 kW
Alimentação elétrica	380-415V/3/50-60Hz
Capacidade	6x GN2/3, distância entre guias=65 mm
Temperatura	30 a 300 °C (Convecção & Misto)
	30 a 130 °C (Vapor) e 30 a 98 °C (Vapor bio)
Ligação de água / esgoto	G3/4" | 40 mm
Peso	62 kg