



FORNO CONVECTOR MISTO ELÉTRICO, 20X GN2/1 B2021I

Ref: 1101.843.012

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; porta de vidro triplo; sonda de temperatura de 6 pontos; ventiladores com inversão de marcha através de inverter; ventilador com 7 velocidades; paragem imediata do ventilador aquando da abertura da porta; "Water Saving System"; 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.

Refeições por dia	600 - 900
Dimensões (LPA)	1156x963x1815 mm
Potência de aquecimento / total	58 kW / 58.9 kW
Alimentação elétrica	380-415V/3/50-60Hz
Capacidade	20x GN 2/1, distância entre guias=63 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" 50 mm
Peso	330 kg