

Horno Convector



Touch GLP (gas licuado)

CODIGO

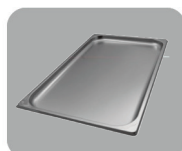
SC07T



Para una cocción perfecta
de todo tipo de masas de
Panadería y Pastelería



220V/50Hz



7 GN 1/1 ó
7 Bandejas
60x40 cm



260°C



Convección
+ Vapor

Horno Convector Touch GLP (gas licuado)



CARACTERISTICAS

COCCIÓN MANUAL

Cocción por convección 30°C - 280°C

Mixto cocción vapor / convección 30°C - 230°C

Cocción al vapor 35°C - 130°C

Cocción por aire seco 30°C - 260°C

CICLOS ESPECIALES

Mixto multinivel:

Fermentación

Enfriamiento automático

COCCION AUTOMATICA

Programa posibilidad de memorizar el programa con nombre e imagen

Ajuste de precalentamiento automático

Ciclos de cocción para cada programa

DISTRIBUCIÓN DEL AIRE EN LA CÁMARA DE COCCIÓN

VENTILADOR REVERSIBLE BIDIRECCIONAL

Número de velocidades, 3 configurables

OTRAS FUNCIONES

Tiempo continuo

Software Multilingüe

Unidad de medida temperatura °F o °C

DETALLES TÉCNICOS

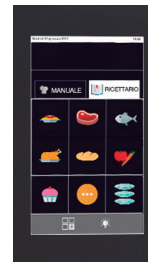
Fácil limpieza del cristal interior

ATOMIZACIÓN DE GOTAS DE AGUA tecnología para producir una excelente humedad

Regulación digital de inyección de agua

NECESIDADES DE CONEXION

- 1.- Red de agua
- 2.- Red Eléctrica de 220 V
- 3.- Red de gas licuado
- 4.- Desagüe
- 5.- Ablandador de Agua 12 Lts



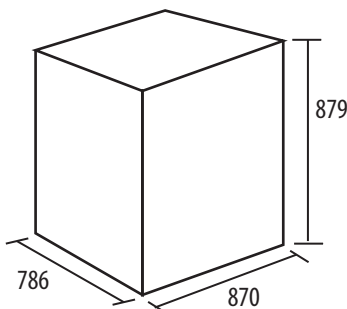
NO INCLUYE ATRIL, NI BANDEJAS

Horno especial para **Panadería y Pastelería**, entregando productos de calidad en un buen tiempo de cocción.

Especial para Marraquetas, Hallullas y Amasado



CARACTERISTICAS TECNICAS



| | |
|---|---------------------------|
| Capacidad bandejas | 7 GN1/1 - 7 B: 600x400 mm |
| Distancia entre bandeja | 74 mm |
| Voltaje (V) | 220 |
| Frecuencia (Hz) | 50 |
| Potencia (kW) | 0,3 + 16 |
| Medidas horno An x Pr x Alt (mm) | 870 X 786 X 879 |
| Temperatura máx. de cocción | 260°C |
| Peso del horno (kg) | 130 |
| Peso con embalaje (Kg) | 140 |

