

Horno Convector



Touch GLP (gas licuado)

CODIGO

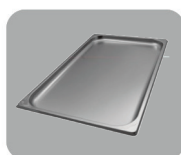
SC10T



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



220V/50Hz



10 GN 1/1 ó
10 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

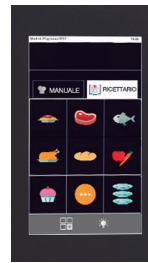
Fácil limpieza del cristal interior

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



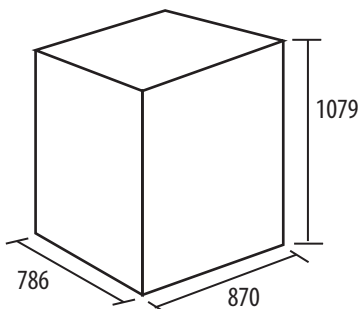
NO INCLUYE ATRIL, NI BANDEJAS

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	10 GN1/1 - 10 B: 600x400 mm
Distancia entre bandeja	74 mm
Voltaje (V)	220
Frecuencia (Hz)	50
Potencia (kW)	0,3 + 19
Medidas horno An x Pr x Alt (mm)	870 X 786 X 1079
Temperatura máx. de cocción	260°C
Peso del horno (kg)	160
Peso con embalaje (Kg)	175

