HORNO MIXTO A INYECCIÓN ADVANCE CONCEPT, ACE-101 I





ACE-101-IZQ 400/230V 3N/3 50/60Hz

Calificación: Sin calificación
Precio

Haga una pregunta sobre este producto

Fabricante:FAGOR INDUSTRIAL CATERING

Descripción HORNO MIXTO A INYECCIÓN ADVANCE CONCEPT, ACE-101 I La tecnología de la cocción hecha sencillez: - Cocción perfecta - Sencillez y rapidez - Ahorro en tiempo y costes Capacidad para 10 bandejas GN-1/1. Control de funcionamiento mediante pulsadores y dos mandos tipo ruleta. 5 modos de cocción: Vapor, Mixto, Convección (hasta 300ºC), Sonda y Regeneración. Opción de precalentamiento de la cámara. 3 Velocidades - 2 potencias. Provisto de sonda de temperatura controlada electrónicamente. Sistema Cold-Down de enfriamiento de cámara. Sistema “auto-reverse” para inversión del giro del ventilador. Sistema de detección de errores. Sistema modo SAT. Protección IPX-5. Programa de lavado de la cámara de cocción - AUTOMATIC CLEANING. Mecanismo de cierre rápido de puerta. Puerta con doble cristal. Cristal interior abatible. Apertura de la puerta hacia la izquierda. Potencia: 19,2 kW. Dimensiones: 868 x 867 x 1.117 mm. Accesorios opcionales: - Estructura portabandejas EB-101 - Estructura portaplatos EP-101 - Carro portaestructura CP-11 - Soporte SH-11 - Ducha externa

Comentarios

Aún no hay comentarios para este producto.