

Horno a gas de convección+vapor mixto, controles electromecánicos, humidificador, para 10 bandejas GN1/1 o 600x400 mm

MODELO: RVU101

Dim. externas
L 905 x P 845 x A 1131 mm

4.870,00 € + IVA

Solicita plazos entrega

Dim. externas	L 905 mm x P 845 mm x A 1131 mm
Peso neto	156 kg
Alimentación eléctrica	220-240 V/ 50 Hz
Potencia total del gas	19 Kw
Vapore diretto	Si
Equipamiento de serie	1 rejilla de 600 mm x 400 mm, 2 ventiladores de inversión automática
Estructura externa	De acero ino x idable - AISI304
Fuente de alimentación del horno	Horno de gas
Tipo de horno	Convección - vapor - mi x to
Cremallera	Apto para bandejas GN 1/1 y 600 x 400 mm

Tipo de horno	Para pastelería/gastronomía
Panel de control del horno	Mecánico
Colocación de las bandejas	10 bandejas GN 1/1 o 600 x 400 mm
Grill	No
Fases de cocción	No
Humidificador	Sì
Lavado automático	No
Carrocería	Acero ino x idable
Normative	CE
Tipo de inyectores	Inyectores para gas Metano de fabrica (Inyectores para gas GLP sin montar incluidos)

Descripción

Horno a gas mixto, controles electromecánicos, humidificador, para 10 bandejas GN1/1 o 600x400 mm.

El horno combinado de gas puede elegir entre la **cocción por convección, al vapor o mixta.**

En el panel de control existe la posibilidad de **ajustar la temperatura de 0 a 280°C y el temporizador de 1 a 120'.** También hay una función de infinito para el funcionamiento continuo del horno.

Dispone de un **humidificador temporizado, un interruptor de ventilador de dos velocidades y una luz de reinicio de gas en la cámara.**

EQUIPAMIENTO DE SERIE:

- 1 REJILLA TAMAÑO 600 mm X 400 mm;

- 2 VENTILADORES DE INVERSIÓN AUTOMÁTICA PARA IGUALAR EL CALOR EN LA CÁMARA.

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL