

Horno a gas de convección+vapor mixto, pantalla táctil, para 5 bandejas GN1/1 o 600x400 mm con limpieza automática

MODELO: RVU051PWA

Dim. externas
L 905 x P 845 x A 749 mm

5.104,00 € + IVA

Solicita plazos entrega

Dim. externas	L 905 mm x P 845 mm x A 749 mm
Alimentación eléctrica	220 - 240 V/ 50 Hz
Peso	99,5 Kg
Vapore diretto	Si
Equipamiento de serie	1 Gitter (600 x 400 mm), 1 autoreverser Ventilator, automatisches Reinigungssystem, Touchscreen-Bedienfeld, Kernsonde
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	Touch
Colocación de las bandejas	5 bandejas GN 1/1 o 600 x 400 mm
Grill	No
Fases de cocción	No
Humidificador	Sì
Lavado automático	Si
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 programable para repostería/charcutería, apto para 5 bandejas GN1/1 o 600 mm x 400 mm, panel de control con pantalla táctil, convección, vapor, opciones de cocción mixta y con sistema de limpieza automático integrado.

El horno combinado de gas con cocción por convección es el instrumento ideal para la cocción de tartas y pasteles, así como para la panadería y la gastronomía. **El funcionamiento a gas** es ventajoso por su economía y rapidez de cocción.

En cambio, la **cocción por convección**, gracias a la circulación forzada del aire en la cámara, permite una cocción más rápida y siempre uniforme.

El horno combinado de gas dispone de un **panel de pantalla táctil capacitiva de 5" con con guías para bandejas bivalentes y extraíbles** que se pueden sustituir por bandejas de pastelería y gastronomía. **La distancia entre las bandejas es de 74 mm.**

El horno ofrece la posibilidad de utilizar **tres métodos de cocción: convección, vapor y mixto.**

El recetario se incluye con una tarjeta que permite almacenar recetas personalizadas (16 ciclos para cada receta).

La cámara de cocción es de acero AISI304 con esquinas redondeadas.

La junta se inserta en la parte delantera de la cámara de cocción para conseguir la máxima estanqueidad de la puerta.

La bandeja de recogida de líquido/condensado se encuentra debajo de la puerta.

La puerta tiene doble vidrio con un canal de aire para permitir la ventilación del vidrio exterior de la puerta.

Dispone de **1 ventilador de inversión automática** con dos opciones de control de la ventilación.

La ventilación de la cámara se controla electrónicamente.

El calentamiento es indirecto con tubos de llama mediante quemadores atmosféricos.

La calefacción se controla mediante dos potencias.

La **temperatura de funcionamiento** puede ajustarse **de 30°C a 280°C.**

EQUIPAMIENTO DE SERIE:

- 1 REJILLA 600 mm x 400 mm;

- 1 VENTILADOR QUE CAMBIA AUTOMÁTICAMENTE EL SENTIDO DE GIRO DURANTE LA COCCIÓN PARA PERMITIR UNA MEJOR DISTRIBUCIÓN DEL CALOR EN EL INTERIOR DE LA CÁMARA Y, POR TANTO, UNA COCCIÓN UNIFORME;

- SISTEMA DE LAVADO AUTOMÁTICO;

- PANEL DE CONTROL CON PANTALLA TÁCTIL;

- SONDA AL CORAZÓN.

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL