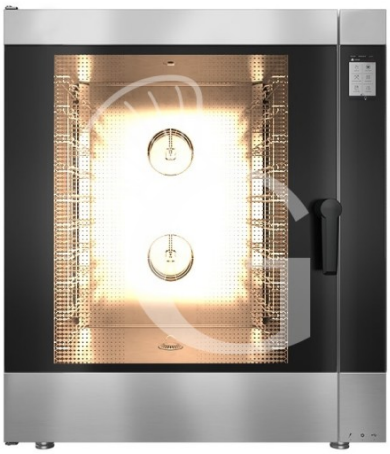

# Horno a gas de convección+vapor mixto, pantalla táctil, para 10 bandejas GN1/1 o 600x400 mm con limpieza automática

## MODELO: RVU101PWA

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

## 6.046,00 € + IVA

Solicita plazos entrega

| | |
|---|---|
| **Dim. externas** | L 905 mm x P 845 mm x A 1131 mm |
| **Alimentación eléctrica** | 220 - 240 V/ 50 Hz |
| **Peso** | 156 Kg |
| **Vapore diretto** | Si |
| **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** | 10 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 10 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 **2 ventiladores 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;

- 2 VENTILADORES QUE CAMBIAN 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**