

XF-195-T

HORNO ROSSELA

Características Generales:

Capacidad para 4 charolas de 600 x 400
Distancia entre bandejas 75mm
Frecuencia 50/60Hz
Voltaje 230 V - 1N / 400 V - 3N
Potencia electrica 6,5 kW
Dimensiones 800 x 770 x 509 mm
Peso 49 Kg

Cocción Convección desde 30ºC hasta 260ºC
Cocción Convección + Humedad com temperarura variable de 90º C a 260º C
El ventilador y la cámara de cocción se han desarrollado para optimizar la circulación del aire.
Eliminación rápida de la humedad de la cámara de cocción.
Entrada de humedad variable del 20 al 100% configurable desde el panel de control electrico.
Entrada manual de la humedad

Funciones auxiliares
99 programas memorizables, cada uno constituido por 3 pasos de cocción + precalentamiento.
Protek SAFE technology. Máxima eficiencia térmica y la seguridad de trabajo (superficies y cristal externo frios)
Visualización del tiempo necesario para terminar el programa de cocción configurado.
Funcionamiento constante <<INF>>
Visualización del valor nominal y real de la temperatura de la camara de cocción.
Temperatura ajustable en ºC o ºF.

Detalles tecnicos

- Cámara de cocción redondeada de acero inoxidable de alta resistencia para la higiene y facilidad de limpieza.
- Iluminación cámara de cocción a través de luces halógenas.
- Interruptor de contactode puertas para modelos
- Peso ligero - Estructura de alta resistencia usando materiales innovadores.
- Sistema de autodiagnóstico para detectar problemas o daños.
- Limitador de temperatura de seguridad.

Equipos Profesionales Para Gastronomía
Chef Top Bajio
León
(477) 907 2430
Querétaro
(55) 2128 6663
San Luis Potosí
(444) 492 1884