



HORNO CONVECTOR MIXTO A GAS HI-TECH, 20 GN2/1 PJ202G

Ref: 1101.781.020

Bonnet

Horno mixto de tecnología avanzada con pantalla de color LCD táctil de gran dimensión

7 modos de confección: convección 0 a 250°C; vapor saturado: vapor hasta 105°C; mixto de 30°C a 250°C (con humedad ajustable de 0 a 100%); baja temperatura: vapor de 30° a 97°C; vapor de alta temperatura: vapor de 99°C a 105°C; regeneración; Delta T

80 recetas pre-grabadas de serie, ajustables para coloración y grado de cocción del producto

Funciones multiproductos & multiTimer

Menú «Mis favoritos»

Exhibición en pantalla del texto o imagen

Ventilador del ventilador regulable de 5% a 100% con inversión de marcha automática

Pre-calentamiento automático

Función de manutención de temperatura

Enfriamiento automático de la cámara del horno

Reducción rápida de la temperatura de la cámara con puerta cerrada.

Limpieza automática con bomba química integrada

Posibilidad de interrumpir el lavado del horno

TwinControl: duplicación de las funciones esenciales

Modo de seguridad: si el panel de comando o el mando se rompen, es posible activar el **safe mode** y el horno sigue funcionando en convección de modo continuo

Análisis continuo de la calidad del agua

Sistema de Core Control: optimización del consumo de energía y regulación de la potencia adaptada a la carga.

Monitorización del histórico del consumo del horno

Software FastPad® PC con USB plug

Conectado a la sonda de temperatura

En los modelos de 20 niveles equipado con trolley y 3 ventiladores.

Suministrado con puerta USB, sonda de sonda de corazón y 1 envase de detergente líquido.



CARACTERÍSTICAS

Comidas por día	840
Dimensiones (WDH)	990x1171x1947 mm
Dimensiones cámara (LCA)	630x860x1446 mm
Distancia entre guías	65 mm
Potencia total	45.5 kW (Gas) + 0.7 kW (Eléctrica)
Alimentación eléctrica	230V/1/50Hz
Consumo gas (G20)	4.81 m3/h
Consumo gás (G30/31)	3.59 / 3.54 kg/h
Peso	278 kg + 48 kg