



# FORNO CONVETOR MISTO ELÉTRICO HI-TECH, 6+10 GN1/1 PJ611E

Ref: 1101.781.013

Bonnet

Forno misto de tecnologia avançada com ecrã colorido LCD tátil de grande dimensão.

7 modos de confeção: convecção 0 a 250°C; vapor saturado: vapor até 105°C; misto de 30°C a 250°C (com humidade ajustável de 0 a 100%); baixa temperatura: vapor de 30°C a 97°C; vapor de alta temperatura: vapor de 99°C a 105°C; regeneração; Delta T.

80 receitas pré-gravadas de série, ajustáveis para coloração e grau de cozedura do produto.

Funções multiprodutos & multiTimer.

Menú «Meus favoritos».

Exibição no ecrã de texto ou imagens.

Velocidade do ventilador regulável de 5% a 100% com inversão de marcha automática.

Pré-aquecimento automático.

Função de manutenção de temperatura.

Arrefecimento automático da câmara do forno.

Redução rápida da temperatura da câmara com porta fechada.

Limpeza automática com bomba química integrada.

Possibilidade de interromper a lavagem do forno.

TwinControl: duplicação das funções essenciais.

Modo segurança: se o painel ou o manípulo de comando partir é possível ativar o [?]safe mode[?] e o forno continua a trabalhar em convecção, em modo contínuo.

Análise contínua da qualidade da água.

Sistema de Core Control: otimização do consumo de energia e regulação da potência adaptada à carga.

Monitorização do histórico de consumo do forno.

Software FastPad® PC com USB plug.

Ligado a sonda de temperatura.

Fornecido com porta USB, sonda de coração e 1 embalagem de detergente líquido.



Refeições por dia	180 + 240
Dimensões (LPA)	920x887x1960 mm
Dimensões câmara (LPA)	630x535x552 mm / 630x535x722 mm
Distância entre guias	83 mm / 67 mm
Potência total	24.6 kW
Alimentação elétrica	400V/3/50Hz
Peso	226 kg