



FORNO CONVETOR MISTO A GÁS HI-TECH, 10XGN2/1 PJ102G

Ref: 1101.781.018

Bonnet

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	480
Dimensões (LPA)	920x1171x1069 mm
Dimensões câmara (LPA)	630x860x722 mm
Distância entre guias	67 mm
Potência total	23 kW (Gás) + 0.3 kW (Elétrica)
Alimentação elétrica	230V/1/50Hz
Consumo gás (G20)	2.43 m3/h
Consumo gás (G30/31)	1.81 / 1.79 kg/h
Peso	144 kg
Dimensões de embalagem	1275x980x1230 mm
Peso bruto	193 kg