

HORNO COMBINADO ELECTRICO EKF-2011



CARACTERISTICAS

- Ancho: 986mm
- Fondo: 1031mm
- Alto: 1920mm
- Peso: 244 Kg
- 20 bandejas 1/1 GN: la capacidad más solicitada es la de los Chefs de restaurantes con cocinas de medias y grandes dimensiones. Es suficiente tocar con un dedo en el panel touch para gestionar con facilidad incluso las recetas más complejas, que se pueden memorizar en 9 pasos de cocción y en 5 velocidades. Una excelencia para la preparación de platos tradicionales de la cocina italiana (lasañas a la boloñesa, canelones, parmesana de berenjenas), pero también para platos refinados de la cocina mundial, como el pato a la naranja, el pavo relleno, el moussakà o el pastel de arroz.
- Posibilidad de guardar hasta 240 recetas con 9 Fases de Coccion
- La secuencia de dichos modos de cocción se puede modificar incluso durante el ciclo de cocción, gracias al control completamente electrónico con el que cuenta el horno
- El Horno esta predispuesto para la LIMPIEZA AUTOMATICA de la camara de coccion por 4 programas, enjuague, corto, medio o largo ciclo
- Capacidad 20 G1/1, Incluye carro acero inox para 20gn1/1
- Es capaz de aprovechar tres modos de cocción diferentes: de convección, a vapor o convección y vapor combinados.
- Sistema de Iluminacion por LED para el Ahorro Energetico.
- Posee motor con 5 velocidades
- Construido interior y Exterior en Acero Inoxidable AISI 304
- Es el horno electrónico diseñado específicamente para la gastronomía más exigente.
- 2 motores con inversor

- Panel de mandos TOUCH CONTROL que permite controlar el horno gracias a su interfaz intuitiva
- Voltaje: 380volts /50hz/3
- Potencia: 30kw
- Capacidad: 20 GN1/1 (Incluye Carro)
- Procedencia: ITALIA
- Horno con Nivel de Protección del agua IPX5
- Horno Combinado Profesional con pantalla TOUCH y Sistema de Lavado Automático Procedencia ITALIA