

La tecnología de la cocción hecha sencillez:

- Cocción perfecta
- Sencillez y rapidez
- Ahorro en tiempo y costes

Capacidad para 10 bandejas GN-1/1.

Control de funcionamiento mediante pulsadores y dos mandos tipo ruleta.

3 modos de cocción: Vapor, Mixto y Convección (hasta 300°C)

Opción de precalentamiento de la cámara.

3 Velocidades - 2 potencias.

Sistema Cold-Down de enfriamiento de cámara.

Sistema "auto-reverse" para inversión del giro del ventilador.

Sistema de cierre rápido de puerta.

Sistema de detección de errores.

Sistema modo SAT.

Protección IPX-5.

Opción bajo pedido: ducha retráctil.

Potencia: 9,3 ó 18,3 kW.

Dimensiones: 905 x 930 x 965 mm.



Accesorios opcionales:

- Estructura portabandejas EH-1011 y carro portaestructura CH-10/11
- Soporte SH-1011
- Armario soporte neutro ANH-1011 o caliente
- ACH-1011
- Recipientes GN, parrillas, moldes

DIMENSIONES Y PESOS

		<u>Máquina</u>	<u>Embalado</u>
Largo	mm	905,00	1.100,00
Fondo	mm	930,00	1.170,00
Alto	mm	965,00	1.170,00
Peso	kg	169,00	224,00
Volumen	m3	0,81	1,51

ELECTRICIDAD

Potencia Eléctrica		kW	18,30
Conexiones	230 V. 1+N+T	2x16+T - 100 A	
	230 V. III+T	3x10+T - 63 A	
	400 V. III+N+T	4x4+T - 32 A	

GAS

Potencia		kcal/h	
		kW	
GLP	Consumo	kg/h	
	Presión	g/cm2	
Gas Natural	Consumo	m3/h	
	Presión	g/cm2	
<u>AGUA</u>	Consumo	lit/h	40,00
	Presión	kg/cm2	2 - 4

VAPOR

AIRE COMPR.

<u>NIVEL SONORO</u>		db	70,00
---------------------	--	----	--------------

REFRIGERACIÓN

<u>HOMOLOGACIONES</u>	EQNET
-----------------------	-------