

Horno de convección con vapor SNACK 5x GN 2/3 code:

219942

Cámara de acero inoxidable 18/8.
Doble acristalamiento resistente al calor con junta para un sellado seguro.
Puerta con bisagra a la derecha con iluminación LED interna de bajo consumo.
Panel de control táctil fácil de usar.
Incluye 99 ajustes de cocción programables.
Control de temperatura con sonda digital.
Rango de temperatura: 30-270 °C.
Control de nivel de vapor ajustable del 10 al 100 %.
Incluye función de precalentamiento con ajustes manuales y opción de inicio diferido (hasta 24 horas).

Genera vapor pulverizando agua directamente sobre el ventilador.
Conexión de agua: 3/4".
Salida de drenaje: ø30 mm con drenaje interno.
Capacidad para 5 bandejas GN 2/3, no incluidas en el equipo.
Equipado con un ventilador con inversión automática.
Protección al agua clase IPX4.
Distancia entre los soportes de la bandeja: 80 mm.
Guías extraíbles para contenedores GN.
Las cubetas GN 2/3 puede adquirirse por separado.

- + Incluye una función de precalentamiento y un ventilador de inversión automática para una cocción uniforme
- + Opción de retrasar el inicio hasta 24 horas
- + Opciones de cocción versátiles con 99 ajustes programables y niveles de vapor ajustables
- + Cámara de acero inoxidable de alta calidad, fácil de limpiar
- + Sonda central para una cocción precisa



Código	V	W	LxWxH (W)
219942	230	3200	550x754x(H)662