

Horno de convección con vapor Touch 11 x GN 1/1, eléctrico, con vapor directo y control táctil code: 229842

Hechos de acero inoxidable 18/8.
Bordes redondeados para facilitar la limpieza.
Puerta de seguridad con cierres de apertura a 60°, 90°, 120° y 180°.
Puerta de doble acristalamiento con iluminación LED y refrigeración por gravedad.
Puerta con bisagra a la derecha.
Junta de silicona duradera: fácil de reemplazar sin asistencia técnica.
Clasificación IPX5 (eléctrica).
Patas ajustables para una instalación estable y nivelada.
Resistencia térmica: 30 °C–270 °C.
Panel táctil TFT a todo color de 7 pulgadas.
Menú disponible en 42 idiomas, incluidos inglés y polaco.
Puerto USB y Wi-Fi para la transferencia de recetas y actualizaciones de software (incluidos los datos HACCP).

Características adicionales:
Precalentamiento, mantenimiento y enfriamiento.
Funciones de cámara de fermentación y armario de mantenimiento.
Inicio diferido (hasta 24 horas).

500 recetas integradas, 5 velocidades de ventilador, 10 niveles de vapor.

Modo de cocción DELTA T.

Cocción multinivel: prepara diferentes platos simultáneamente en las mismas condiciones; el horno notifica cuándo retirar cada bandeja.

Sonda multipunto: mide la temperatura interna de los alimentos en tres puntos para una cocción precisa.

Sistema de lavado automático: 4 programas de limpieza (ECO, NORMAL, INTENSE, RAINING) con hasta un 30 % de ahorro de agua.

Tecnologías patentadas:

Flow+: el deflector del ventilador rediseñado garantiza una circulación perfecta del aire y una cocción uniforme en todos los niveles de la bandeja.

Humid+: sistema de humidificación eficiente que extrae el agua directamente del ventilador para una humedad óptima y un consumo de agua reducido.

Dry+: la válvula controlada por ordenador gestiona la humedad de la cámara para obtener las condiciones de cocción ideales eliminando el exceso de humedad. Espacio entre guías para bandejas: 68 mm.

-  Equipado con un panel de control táctil, un puerto USB y Wi-Fi.
-  Mantener el sabor, la textura y el aroma de los platos delicados gracias a la función de vapor.
-  Horneado flexible para profesionales: posibilidad de personalizar hasta 500 programas y programación de inicio diferido.



CÃ³digo	V	LxWxH (W)
229842	400	730x785x(H)1130