

HORNO ROTATIVO ROTOVENT

RVT 46 C / RVT 665 C / RVT 810 C

| TAGLIAVINI

Equipo que cuenta con tres ventiladores distribuidos a todo lo alto de la cámara, a fin de garantizar una cocción perfecta en todo el carro giratorio.



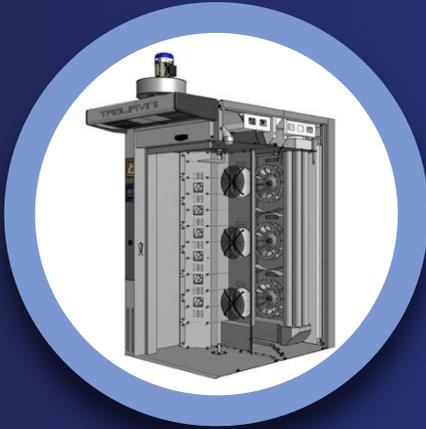
- Reducción de más del 30% del consumo energético.
- Puerta con doble cristal con cristal exterior abisagrado para una apertura fácil.
- Frente y campana de acero inoxidable AISI304.

*Imágenes ilustrativas

TAGLIAVINI



CARACTERÍSTICAS



COCCIÓN PERFECTA

La uniformidad de cocción está garantizada por 3 ventiladores de gran diámetro que dan un volumen significativo de aire en la cámara. La rotación del carro asegura una cocción homogénea del producto.



PROGRAMA I BAKE

Pantalla táctil que incluye nivel de potencia, programación semanal de los encendidos, hasta 100 memorias de cocción, tiempo de inyección de vapor, iluminación, apertura/cierre de la válvula de evacuación de vapores.



CANTIDAD EXACTA DE VAPOR

Los dos generadores de vapor en cascada de superficie grande, situados directamente en la cámara de cocción, garantizan una producción abundante de vapor que puede satisfacer las necesidades más difíciles.

DATOS TÉCNICOS

Modelo:	RVT 46 C	RVT 665 C	RVT 810 C
Temperatura máxima de funcionamiento:	280°C		
Dimensión máxima de bandejas (mm):	1205 / 1870	600x650 -400x800 -500x700 460x660 (18"x26") 460x760 (18"x30")	800x800 - 800x1000 - 600x1000 2 x46x76 (18"x30") 2 x46x66 (18"x26")
Número estantes/ espacio entre bandejas N/mm:	15 / 97 18 / 81 20 /72	15 / 105 18 / 88 20 /79	
Dimensiones externas:	900 x 1205 x 2560	1120 x 1502 x 2860	1640 x 1980 x 2900
Peso:	680 kg	980 kg	1500 kg