

# HORNO SQUERO SQ06TCC/SQ10TCC | VENIX

Horno inteligente de alta tecnología fácil de usar con ventilación reversible e inyección directa de vapor. Pantalla touch de 5" con recetario de 400 recetas, 99 precargadas.

- Opción de 6 y 10 charolas de 60 x 40 cm - GN 1/1.
- Cocción multinivel.
- Menú a la carta.
- Regeneración.
- Fermentación.
- Enfriamiento automático.
- Cocciones con sonda
- Lavado automático



**VENIX**



## CARACTERÍSTICAS



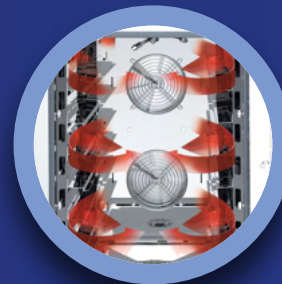
COCCIÓN

Podemos regular tiempo de cocción temperatura de cocción, temperatura de la sonda, porcentaje de humedad de la cocción, nivel de potencia de la turbina, inyección de vapor.



LIBRO DE RECETAS

Programado con 99 recetas, y la posibilidad de guardar hasta 400 recetas propias en donde cada una tiene hasta 6 pasos diferentes de proceso.



DISTRIBUCIÓN DE AIRE EN CAMARA DE COCCIÓN

Cambio de turbina programado por 2 minutos para cada lado con un descanso de 50 segundos, este proceso favorece a una cocción más uniforme y es más delicado con nuestros productos.



CRISTAL DOBLE



PUERTA CON LUZ LED



USB/WI-FI

## DATOS TÉCNICOS

Bandejas:	4 de 66 x 45 cm – GN 1/1
Distancia entre bandejas:	80 mm
Dimensiones externas:	850 x 783 x 577 mm
Tamaño de la Cámara:	474 x 380 x 320 mm
Peso neto:	67 Kg
Voltaje:	220V Trifásico 60hz
Alimentación de agua:	2/4 para el sistema de vapor