

HORNO HÍBRIDO DIGITAL HY05D00

| VENIX

Horno de batalla con la posibilidad de agregar una sonda como accesorio para cocciones de productos específicos

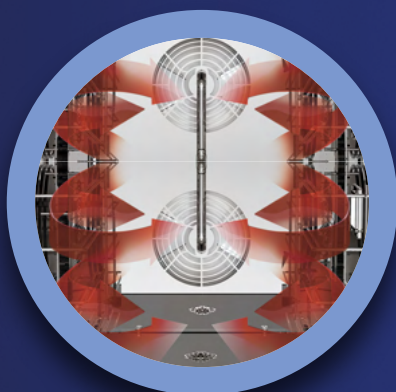


- 5 bandejas de 66 x 46 cm.
- Control de termostato electrónico.
- Temporizador electrónico con modo de cuenta atrás.

VENIX®



CARACTERÍSTICAS



RENDIMIENTO

Gracias a su innovador sistema de distribución de aire caliente asegura una temperatura uniforme. hace más eficiente una estandarización y tiempo de cocción.

Con nuestro sistema de inyección de agua directo en la turbina aseguramos una vaporización perfecta



PROGRAMA DE COCCIÓN

Cuenta con un recetario de hasta 99 recetas con 4 ciclos diferentes cada receta.



SISTEMA CORE PROBE

Gracias a la tecnología de nuestro equipo podemos incorporar una sonda para medir la temperatura en el núcleo de nuestros productos asegurando una cocción perfecta.

DATOS TÉCNICOS

Bandejas:	5 de 66 x 46 cm
Distancia entre bandejas	85 mm
Tamaño de la Cámara	600 x 490 x 612 mm
Voltaje	220 V trifasico 60 Hz
Dimensiones externas	750 x 765 x 837 mm