

HORNOS COMBINADOS

HORNO TOUCH

Panel Táctil intuitivo y fácil de usar.

Horno totalmente en acero inoxidable, interno de 304 y externo en 430.

Tiene aislamiento térmico en fibra cerámica de alto rendimiento.

Puerta de vidrio doble que reduce la temperatura de la superficie exterior de la parte delantera del horno mejorando el ingreso de producto asado.

Permite cocinar variedad de alimentos al mismo tiempo con configuraciones diferentes y sin mezclar los sabores.

Mayor ahorro de agua durante el proceso de cocción.

Sensor de núcleo modelo peek, conectando directamente al interior de la cámara.

Caballote en acero inoxidable 304 desmontable, con soporte para bandejas y pies con regulación de altura.



" Accesorios como bandejas y caballote se venden por separado."

IGAHO0033	COMBINADO TOUCH
Potencia	10.46 kW / 9000 kcal/h
Energía	220V 0.3kW
Consumo	0.8 kg/h (GLP)
Medidas (mm)	900x830x1025 (frente x fondo x alto)
Peso	145 Kg
Bandejas	6 1/1



HORNO COMBINADO

HORNO TURBO

HORNO LEÑA

HORNO ELÉCTRICO

ASADOR

Sistema de limpieza innovador, con recirculación de agua muy económico, con consumo máximo de 19 litros por lavado.

Desague de agua con temperatura controlada entre 50°C y 65°C, para el cuidado óptimo del drenaje.

Entrada USB para recetas.

Capacidad de almacenamiento de 100 recetas y una infinidad de éstas en la nube.



MÁS DETALLES

Puerta de cristal curvo con manilla diseñada para garantizar seguridad y facilidad.

Turbina con diseño europeo que permite una cocción mas rápida y eficiente.

Diferentes tipos de bandejas de 1/1 de acero inoxidable de acuerdo con el tipo de preparación.

Temperatura máxima de 260°C.

" Innovador sistema de calentamiento con retención de calor para utilizar en la cocción, llegando a consumir menos del 30% que los hornos combinados actuales."

Panel Touch

Panel táctil de fácil visualización en colores.

Control de humedad de la cámara, posibilitando trabajar con todos los tipos de proceso del horno combinado, de una forma fácil y clara.

Posibilidad de cocción programada.

Función **proving**, por ej: crece el pan y luego se asa automáticamente.

Función precalentamiento, optimiza el tiempo de preparación.

Cooling Down, propiciando el enfriamiento rápido del horno.

