

GAMA

Hornos de Convección y Mixtos MO

MODELO

MICGTO5IE

FUNCIÓN

Hornos MO - 5x GN I/I

PRODUCTO

Horno combinado de gas de vapor directo 5 x GN I/I



GAMA

Hornos de Convección y Mixtos MO

MODELO

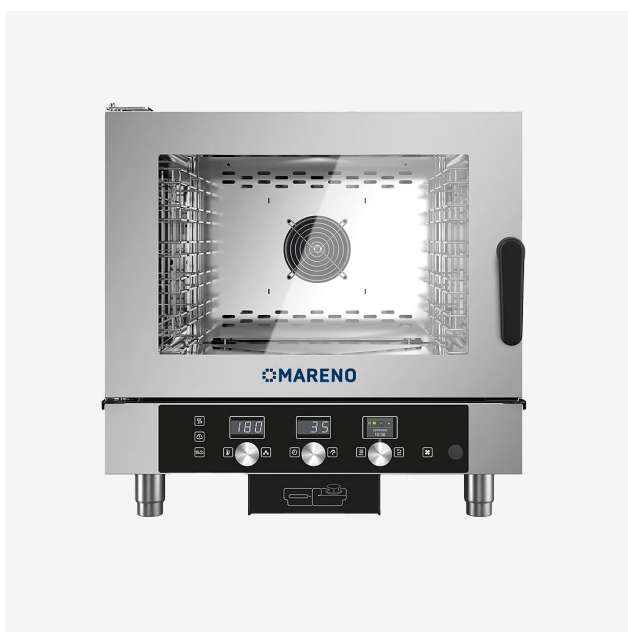
MICGTO5IE

FUNCIÓN

Hornos MO - 5x GN I/I

PRODUCTO

Horno combinado de gas de vapor directo 5 x GN I/I



DETALLES TÉCNICOS

| | |
|-----------------------------|---------------------|
| ANCHO (mm): | 777 |
| PROFUNDIDAD (mm): | 729 |
| ALTURA (mm): | 777 |
| PESO (Kg): | 80 |
| VOLUMEN (m ³): | 0.45 |
| POTENCIA GAS (kW): | 8.5 |
| POTENCIA ELÉCTRICA (kW): | 0.25 |
| VOLTAJE (V): | VAC230 IN |
| CAPACIDAD HORNO: | 5x GN I/I |
| GN DISTANCIA ENTRE BANDEJAS | 70 |
| NÚMERO DE COMIDAS | 30/80 |
| CAPACIDAD DE LA BANDEJA EN | 5 x 600x 400 |
| NÚMERO DE CROISSANTS | 60/80 |



GAMA

Hornos de Convección y Mixtos MO

MODELO

MICGTO5IE

FUNCIÓN

Hornos MO - 5x GN I/I

PRODUCTO

Horno combinado de gas de vapor directo 5 x GN I/I**DESCRIPCIÓN**

Horno mixto gas de vapor directo. Automático con 95 programas de cocción probados y guardados, incluidos los programas para la recuperación de la temperatura en bandeja o en el plato. Programable con posibilidad de guardar 99 programas de cocción en secuencia automática (hasta 9 ciclos) asignando el nombre y el icono correspondiente. Cocción manual con tres modalidades de cocción de activación inmediata: convección de 30°C a 260°C, vapor de 30°C a 130°C, combinado convección + vapor de 30°C a 260°C. Clima - Sistema automático de medición y control del porcentaje de humedad en la cámara de cocción. Autoreverse (inversión automática del sentido de rotación del rotor) para una perfecta uniformidad de cocción. Control automático respiradero cámara. Iluminación cámara de cocción de led temporizada. Cámara de cocción perfectamente lisa con bordes redondeados. Vidrio interno con abertura en forma de libro para una fácil operación de limpieza. Manija con abertura derecha e izquierda. Deflector que se puede abrir para una sencilla operación de limpieza del compartimiento ventilador. Protección contra los chorros de agua IPX3. Calentamiento de la cámara de cocción de gas de tipo indirecto a través de quemadores modulantes de aire impulsado. Encendido automático de quemadores con generador eléctrico de descarga de alta frecuencia. Control electrónico de la llama y dispositivo de autodiagnóstico con restablecimiento automático del encendido. Intercambiador de calor de alto rendimiento con cámara de expansión en acero refractario AISI 310 S. Seguridad contra sobrepresión y vacío en la cámara de cocción Térmico de seguridad del motor. Micro puerta mecánico. Indicación de bajo nivel de agua Indicación de averías y autodiagnosis. Sistema de enfriamiento de los componentes con visualización y control de temperatura elevada. Equipamiento de serie, paneles portaparrillas. Capacidad cámara de cocción: 5 x GN I/I (530x325 mm) 5 x (600x400). De serie: paneles portabandejas fijos con paso de 70 mm entre guías. Número de plazas 30 - 80.



GAMA

Hornos de Convección y Mixtos MO

MODELO

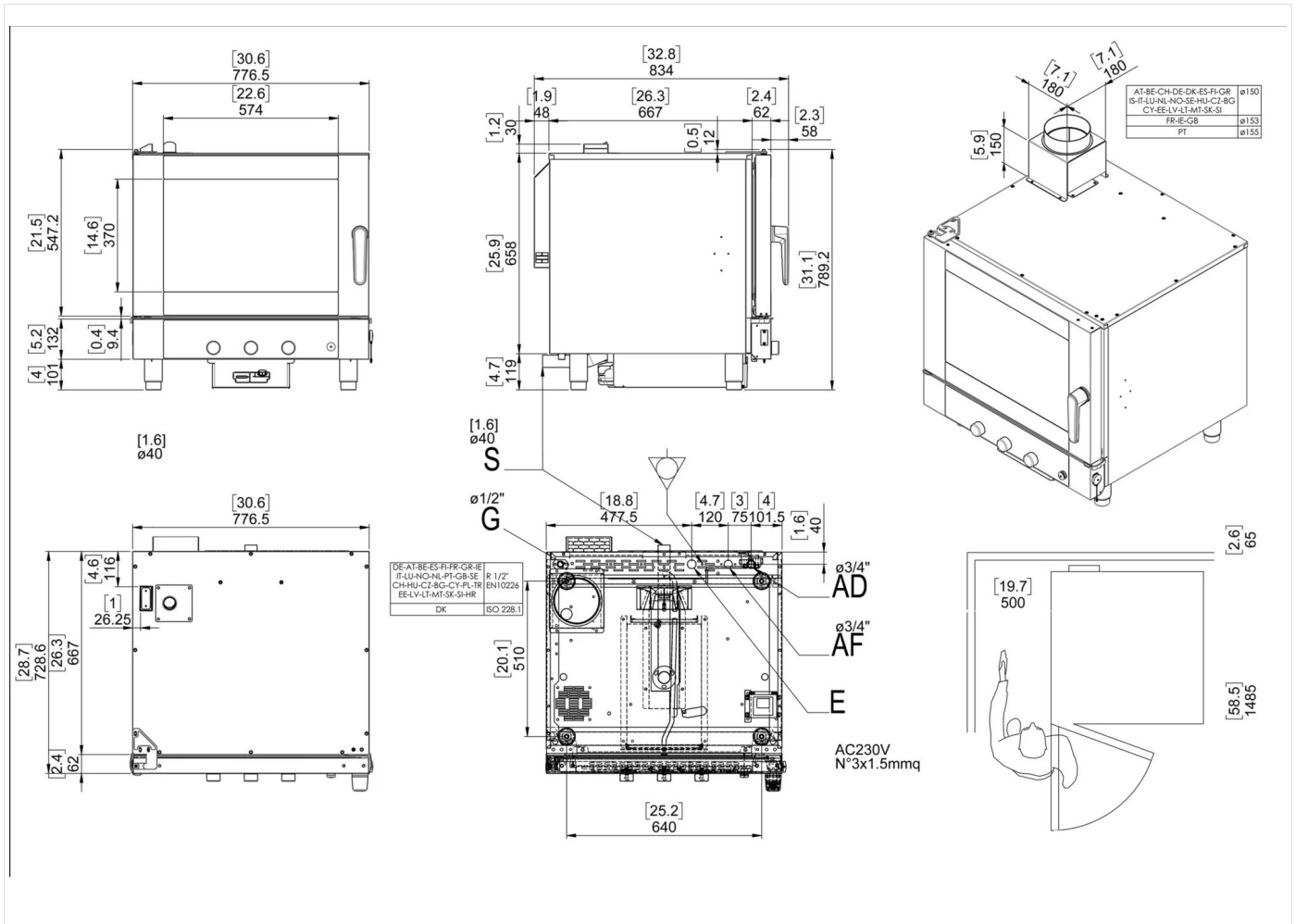
MICGTO5IE

FUNCIÓN

Hornos MO - 5x GN I/I

PRODUCTO

Horno combinado de gas de vapor directo 5 x GN I/I



DETALLES TÉCNICOS DE INSTALACIÓN

(E) Conexión Eléctrica: VAC230 IN 50/60Hz

(AD) Llegada Agua Ablandada: $\varnothing 3/4$

(AF) Llegada Agua Fría: $\varnothing 3/4$

