

Hornos eléctricos

Serie Fast Line Electrónico / Analógico Gastronomía / Pastelería







HPI315

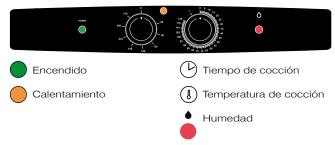
Características

- Construidos en acero inox.
- Cámara interna con esquinas redondas para facilitar la limpieza.
- · Control digital intuitivo, fácil de usar.
- Capacidad de almacenar hasta 20 programas de cocción.
- Precalentamiento.
- Inversión automática del sentido de rotación del ventilador.
- Iluminación interna.
- Puerta abatible con doble cristal.
- Estructura porta bandejas/rejilla con paso de 75 mm (65 mm en los modelos FUE) facilmente desmontable para facilitar su limpieza.

Especial en modelos con vapor:

- Tubo desagüe en los modelos de convección vapor.
- · Control de humedad en los modelos de convección vapor.

Hornos analógico con humidificador.



Hornos eléctricos a convección.



Hornos eléctricos a convección/vapor.



- (%) Humedad
- (E) Tiempo de cocción
- (1) Temperatura de cocción
- Programas de cocción
- Aumento manual de la humedad.
- (%) START/STOP/PAUSA
- (PHASE) Fases de cocción
- Selección confirmación