



Cocción y Hornos - Hornos - Horno compacto - Horno Compact Plus+
MODELO HCC-611-D-T

MODELO : _____
 NOMBRE : _____
 NOMBRE DE PROYECTO : _____
 ZONA DE PROYECTO : _____
 ARTICULO DE PROYECTO : _____



Cocción y Hornos - Hornos - Horno compacto - Horno Compact Plus+

Modelo: HCC-611-D-T

Referencia	19077848
Capacidad	6 GN 1/1
Potencia (kW)	7200
Medidas int. (mm)	385 x 560 x 385
Medidas ext. (mm)	530 x 795 x 665
Tensión (V)	400/3N - 50-60 Hz

Características generales

- Esta versión de horno incluye todas las ventajas del control electrónico SoftTouch y la función de lavado. Es un horno de última tecnología, diseñado para obtener una alta productividad, que permite una gran flexibilidad y que utiliza el mínimo espacio en nuestra cocina.
- Las prestaciones del sistema SofTouch son innumerables y nos permite controlar el horno de manera manual es decir sencilla y rápidamente, o emplear todo el recetario creado por nosotros, editable y personalizable.
- Con el sistema "Clima Control" el horno adaptará el clima perfecto en la cámara de cocción consiguiendo el acabado deseado en el alimento sin necesidad de seleccionar modos de cocción previamente. Elimine complejos procesos de elaboración de recetas, elija tiempo, temperatura, humedad y este sistema hará el resto.
- La función de lavado automático incluye 3 ciclos de lavado, en función del nivel de suciedad.
- Sistema con panel de control digital, con opciones de recetario editable, cocción, regeneración, mantenimiento y fermentación. Además de 3 modos de cocción: calor seco, vapor y mixto. Incluye 99 programas con 6 fases de cocción cada programa.
- Velocidad del ventilador regulable, de 10 velocidades, para cocinar cualquier tipo de alimento por muy delicado que sea, y además con la bidireccionalidad del ventilador se obtiene una uniformidad perfecta en la cocción.
- El sistema STEAM CONTROL controla de forma precisa la humedad en el interior de la cámara, extrayendo vapor de forma muy controlada del interior de la cámara con el fin de obtener el grado de humedad seleccionado independientemente de las condiciones de carga del horno. Obtener dorados uniformes, asados de carne perfectos, gratinados, etc. ya no va a ser un problema.
- Gracias a la Cocción ΔT el diferencial constante de temperatura entre el interior del producto y la cámara de cocción está asegurada obteniendo cocciones homogéneas en piezas de gran tamaño.
- Con la Sonda Multipunto, conseguimos siempre ese punto de cocción deseado gracias a la lectura y el control preciso de la temperatura en 3 puntos en el interior del alimento sin importar el tamaño del mismo.
- Para cocciones Sous-Vide, la sonda de vacío de tan sólo 1,5 mm de diámetro, permite controlar la temperatura de cocción en el interior del producto sin romper el proceso de vacío. Además, el control SoftTouch asegura unas cocciones precisas a baja temperatura.
- Con la programación por fases de cocción podrá configurar las cocciones a temperaturas y humedades diferentes en un mismo ciclo de cocción. Por ejemplo, en una primera fase se puede cocinar el alimento para conservar su jugosidad y luego dorar o gratinar al final de este proceso.
- El sistema Multisteps permite cocinar diferentes alimentos con tiempos de cocción distintos. A medida que las bandejas están listas el sistema nos avisa.
- El sistema AllOnTime nos permite cocinar diferentes alimentos con tiempos de cocción distintos, finalizando su cocción al mismo tiempo. El horno nos indica cuando introducir cada bandeja y el resultado es la finalización de todos los platos al mismo tiempo.

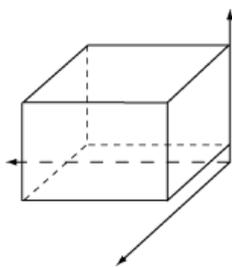
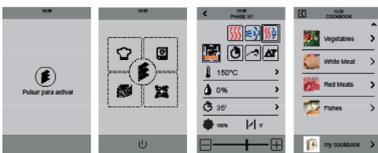


ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ELECTRICIDAD

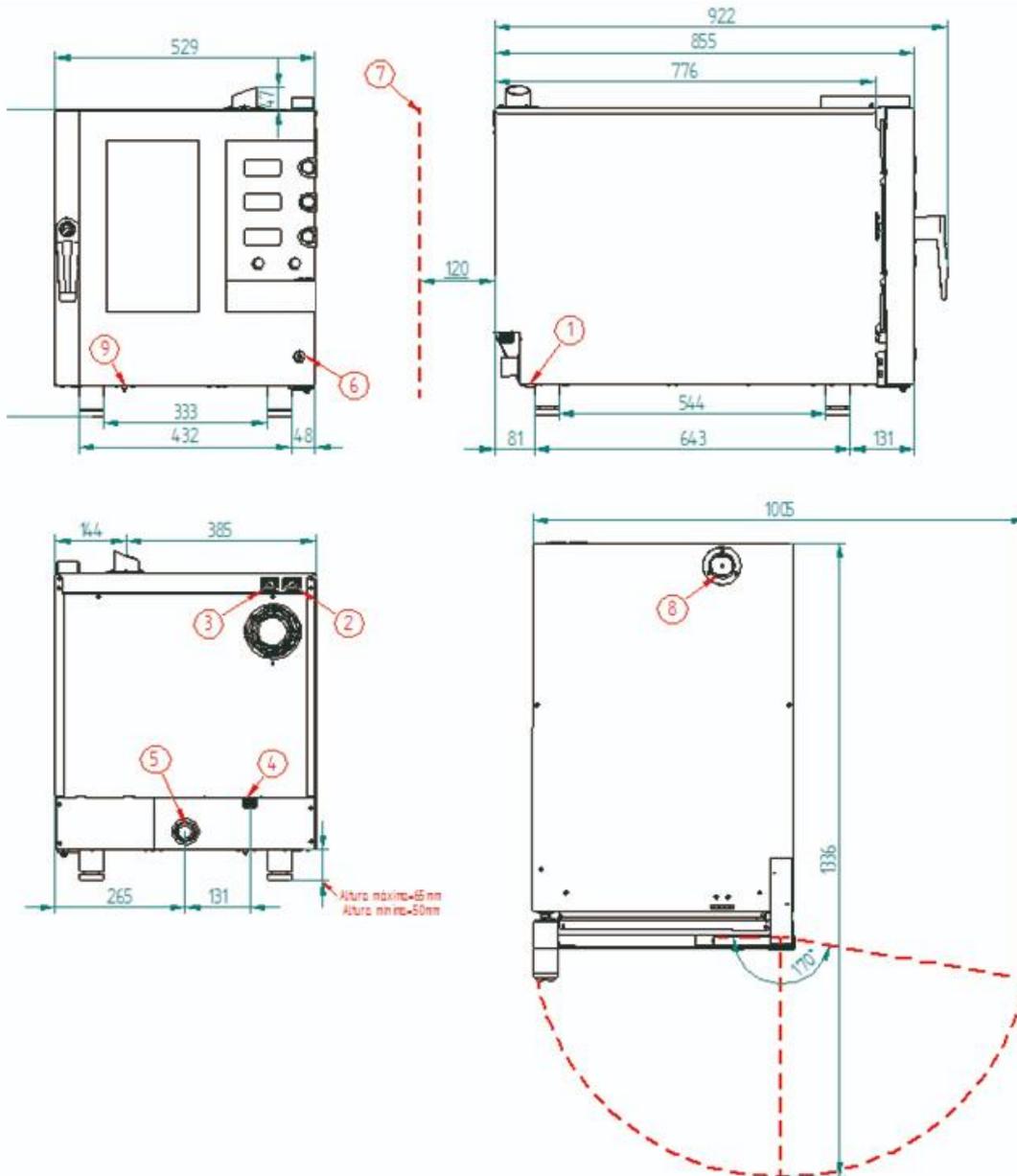
Frecuencia eléctrica:	50/60Hz
Potencia eléctrica (KW):	7.200
Voltaje:	400V

ESPECIFICACIONES PRODUCTO

Alto bruto (mm):	1
Alto neto (mm):	694
Ancho bruto (mm):	1
Ancho neto (mm):	924
Largo bruto (mm):	1
Largo neto (mm):	530
Peso bruto (kg):	1



Dimensiones Embalaje
 Alto: 1 MM
 Ancho: 1 MM
 Profundidad: 1 MM
 Peso bruto: 1 KG



Familias relacionadas



Horno compacto Accesorios para hornos