

inoxForni®

El horno perfecto para cocinas profesionales



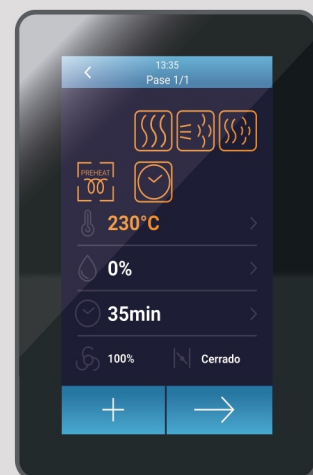
VERSIÓN A GAS
220 V



LÍNEA
AMÉRICAN

A6

SMART



Controlador
Smart 7"



Quemador
Premix



Turbina con
velocidad variable



Turbina con doble
sentido de giro



6 bandejas de
66 x 46 cm



Inyección
de vapor



Iluminación
LED

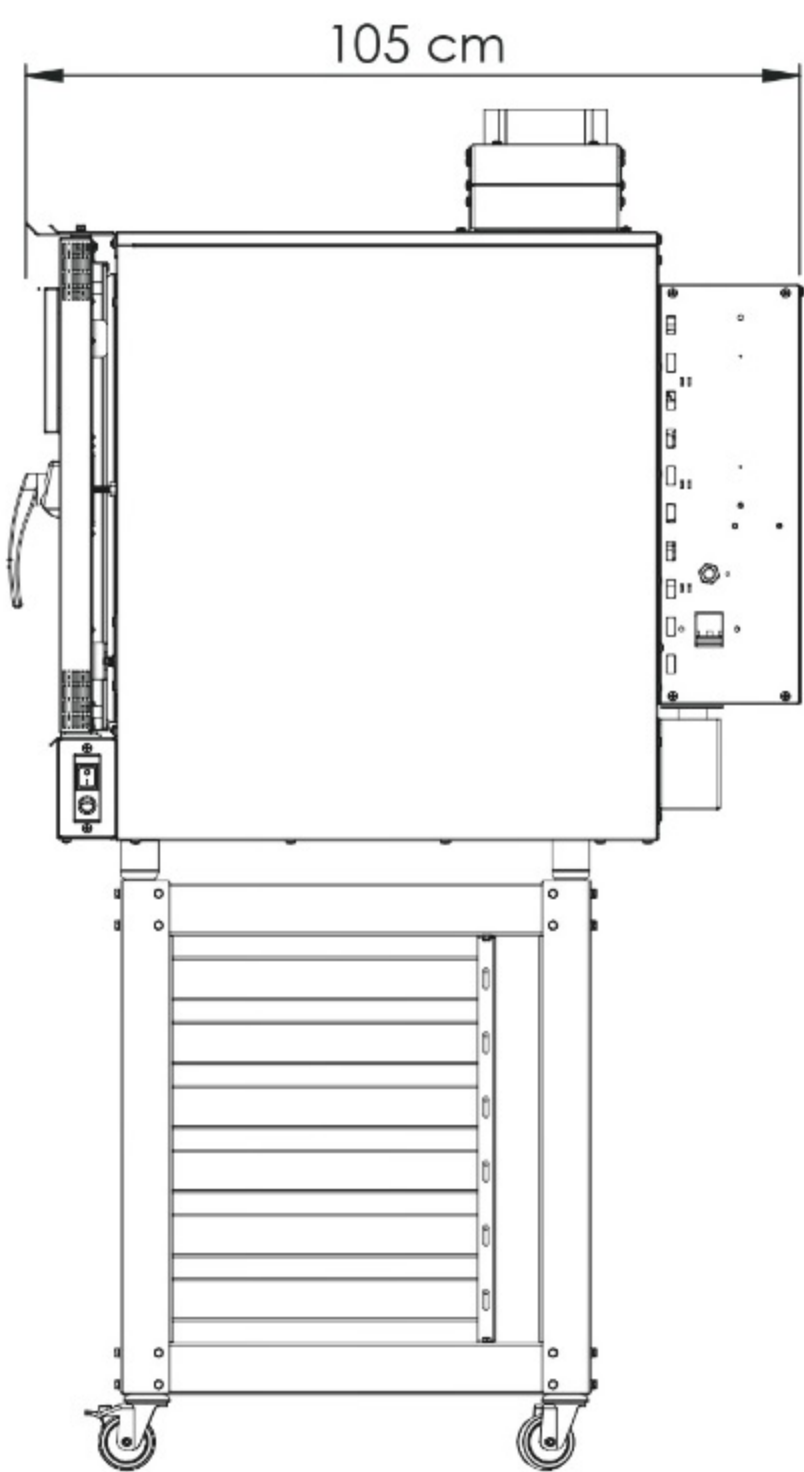
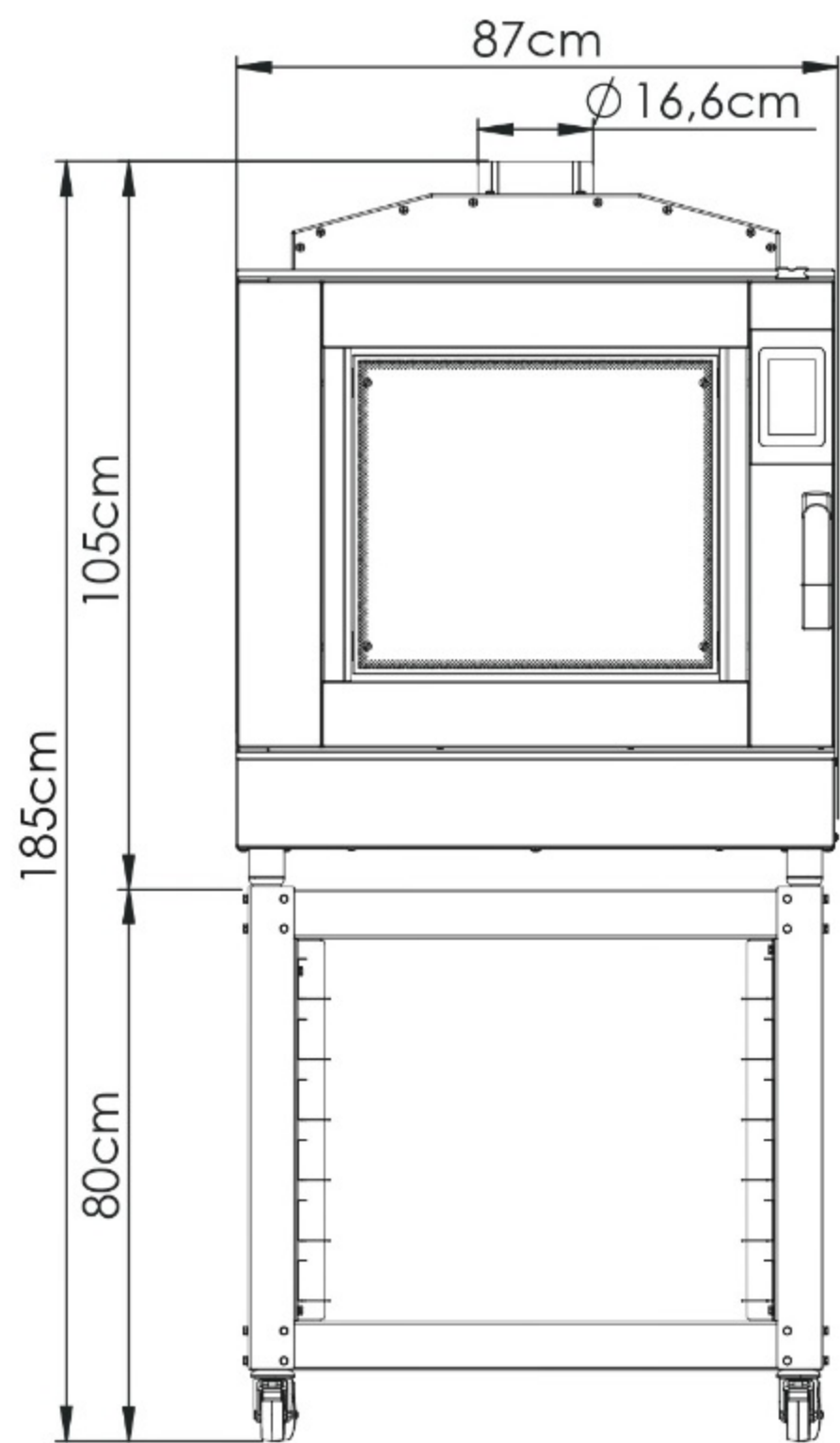


Memoria para
48 recetas



Multicooking





- Horno estático de convección forzada.
- Fabricado completamente en acero inoxidable.
- Panel Smart 5" para el control de tiempo, temperatura, inyección directa de vapor, iluminación y velocidad de la turbina de una manera sencilla e intuitiva.
- Función Multicooking con el que podrás controlar el tiempo exacto de entrada o salida de cada bandeja, lo que te permitirá ahorrar tiempo en la elaboración de diferentes platos simultáneamente.
- Programación de encendido del equipo.
- Capacidad de almacenar 48 recetas con 6 fases de cocción cada una.
- Damper manual para controlar humedad y presión dentro de la cámara de cocción.

- Puerta panorámica de gran visión interna con doble cristal templado, desmontable para fácil limpieza.
- Iluminación LED ubicada en la puerta para mejor visión del producto.
- Aislamiento térmico mediante fibra de roca y doble chapa metálica.
- Turbina con inversión de giro para mejorar la cocción.
- Quemador Premix que lo vuelve más potente y eficiente.
- Diseño compacto y elegante.



Modelo	Voltaje	Amperaje	Potencia Calorífica		Potencia Eléctrica Total	Consumo Promedio Calorífico	
A Gas	220 V AC	4,8 A	17,6 kW	60000 BTU/h	1,05 kW	13,2 kWh	45000,0 BTU



Modelo	Alto	Ancho	Profundidad	Cantidad de bandejas	Medida de las bandejas	Espacio entre bandejas	Peso Aprox
A Gas	105 cm	87 cm	105 cm	6 unidades	66x46 cm	9,0 cm	148 Kg

* Medidas del equipo sin mesa

