



### Características Generales:

Capacidad para 4 charolas de 600 x 400

Distancia entre bandejas 75mm

Frecuencia 50/60Hz

Voltaje 230 V - 1N / 400 V - 3N

Potencia electrica 6,5 kW

Dimensiones 800 x 770 x 509 mm

Peso 49 Kg

Cocción Convección desde 30°C hasta 260°C

Cocción Convección + Humedad com temperarura variable de 90° C a 260° C

El ventilador y la cámara de cocción se han desarrollado para optimizar la circulación del aire.

Eliminación rápida de la humedad de la cámara de cocción.

Entrada de humedad variable del 20 al 100% configurable desde el panel de control electrico.

Entrada manual de la humedad

### **Detalles tecnicos**

- Cámara de cocción redondeada de acero inoxidable de alta resistencia para la higiene y facilidad de limpieza.
- Iluminación cámara de cocción a través de luces halógenas.
- Interruptor de contacto de puertas para modelos
- Peso ligero - Estructura de alta resistencia usando materiales innovadores.
- Sistema de autodiagnóstico para detectar problemas o daños.
- No incluye charolas

# **XF-195-T**

**HORNO ROSELLA**

### **Funciones auxiliares**

99 programas memorizables, cada uno constituido por 3 pasos de cocción + precalentamiento.

Protek SAFE technology. Máxima eficiencia térmica y la seguridad de trabajo (superficies y cristal externo frios)

Visualización del tiempo necesario para terminar el programa de cocción configurado.

Funcionamiento constante <<INF>>

Visualización del valor nominal y real de la temperatura de la cámara de cocción.

Temperatura ajustable en °C o °F.