

Hornos eléctricos

Serie Fast Line Electrónico / Analógico
Gastronomía / Pastelería



HPI316



HPI308



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) fácilmente 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.



- Encendido
- Calentamiento
- ⌚ Tiempo de cocción
- 🌡 Temperatura de cocción
- Humedad

Hornos eléctricos a convección.



Hornos eléctricos a convección/vapor.



- 🌡 Humedad
- ⌚ Tiempo de cocción
- 🌡 Temperatura de cocción
- 📅 Programas de cocción
- 👤 Aumento manual de la humedad.
- ⏸ START/STOP/PAUSA
- 📅 Fases de cocción
- ⏪ Selección confirmación