

# Hornos a gas / eléctricos

Serie Gastro Prof Line Electrónico

Gastronomía profesional



HPI350



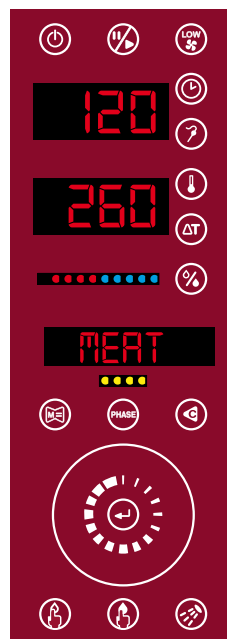
HPI355



HPI342

## Características

- Fabricado en acero inox.
- Cámara interna con esquinas redondas para facilitar la limpieza.
- Control digital con posibilidad de almacenar hasta 200 programas.
- 4 etapas de cocción.
- Sonda corazón incluida.
- Función de precalentamiento.
- Función de enfriamiento de la cámara.
- Retraso en la función de cocción.
- Inversión automática de la dirección de rotación de los ventiladores.
- Doble velocidad de ventilación.
- Control de humedad.
- Iluminación interior.
- Puerta con doble cristal reversible.
- Posibilidad de instalación del lavado automático.
- Estructura porta bandejas/rejilla con paso de 70 mm desmontable para facilitar su limpieza.
- Posibilidad de instalación de USB.
- Posibilidad de instalación de control HACCP.



## Control digital

- ⏻ ON/OFF
- ⏸ START/STOP/PAUSA
- LOW 50 Baja velocidad del ventilador
- ⌚ Tiempo de cocción
- 📍 Sonda corazón
- 🌡 Temperatura cámara
- ΔT Cocción a At
- % Humedad
- PHASE Fases de cocción
- ⏪ Cancelar
- 📖 Menú programas
- ⏩ Confirmar
- 🕒 Seleccionar
- 👤 Reducción manual de la humedad
- 👤 Aumento manual de la humedad
- 🧼 Ciclo de lavado