



HORNOS UNOX - LINEMISS MANUAL

ROSELLA XFT 193 - 4 600X400



Son hornos compactos diseñados como herramienta para los procesos de confitería y panadería más simples y para los productos de panadería congelados y pre-horneados.

Horno de convección con humedad, control analógico y cámara de cocción en acero inoxidable AISI 304

Permite ajustar: tiempo, temperatura, porcentaje de humedad y función de 2 velocidades del ventilador

La tecnología AIR.Plus garantiza una cocción uniforme en todas las bandejas.

- Cámara de cocción en acero AISI 430 de alta resistencia con bordes redondeados.
- Doble cristal
- Iluminación de la cámara de cocción con luces LED integradas en la puerta
- Cámara de cocción con soportes laterales para bandejas en acero cromado
- Ventiladores y resistencias circulares de calor de alto rendimiento



ROSELLA XFT 193

ELÉCTRICO

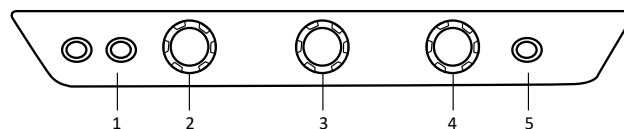
	ROSELLA XFT-193
Dimensiones ext. (LxPxH)	800 x 774 x 509 mm
Bandejas	4 600 x 400
Distancia entre bandejas	75 mm
Frecuencia	50/60 Hz
Voltaje	380-415V 3N~ / 220-240V 3~ /220-240V 1~
Potencia eléctrica	6,5 kW
Peso	49 kg
Tipo de apertura	Abatible (sí micro)
Inversión giro	Sí
Nº ventiladores	2
Humedad	Sí

Bandejas no incluidas

PANEL DE CONTROL

Los mandos mecánicos son la combinación perfecta de rendimiento y simplicidad.

- 1 LED funcionamiento termostato temperatura.
- 2 Mando configuración tiempo de cocción.
- 3 Mando temperatura de cocción.
- 4 Mando entrada de humedad en cámara de cocción.
- 5 Botón activación velocidad disminuida.





HORNOS UNOX - LINEMISS MANUAL

ROSELLA XFT 193 - 4 600X400



CARACTERÍSTICAS COCCIÓN ESTÁNDAR

Cocción Manual

- Temperatura: 80 °C – 260 °C
- Convección y humedad a partir de 80 °C

TECNOLOGÍAS



AIR.PLUS™

Garantiza una perfecta distribución del aire y el calor dentro de la cámara de cocción, para obtener resultados uniformes en cada punto de cada bandeja.



STEAM.PLUS™

Crea instantáneamente humedad dentro de la cámara de cocción, desde una temperatura de 90° C hasta 260° C, para obtener excelentes resultados con cada cocción.



DRY.PLUS™

Expulsa el aire húmedo de la cámara de cocción y favorece la correcta formación de la estructura interna de los productos de panadería.

MEDIDAS

