



## HORNOS UNOX - LINEMISS MANUAL

### ROSELLA XFT 197 - 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 197

### ELÉCTRICO

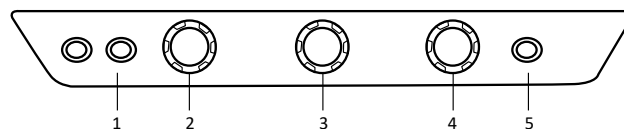
	ROSELLA XFT-197
<b>Dimensiones ext. (LxPxH)</b>	800 x 774 x 509 mm
<b>Bandejas</b>	<b>4 600 x 400</b>
<b>Distancia entre bandejas</b>	75 mm
<b>Frecuencia</b>	50/60 Hz
<b>Voltaje</b>	380-415V 3N~ / 220-240V 3~ /220-240V 1~
<b>Potencia eléctrica</b>	6,5 kW
<b>Peso</b>	49 kg
<b>Tipo de apertura</b>	Lateral (sí micro)
<b>Inversión giro</b>	Sí
<b>Nº ventiladores</b>	2
<b>Humedad</b>	Sí

Bandejas no incluidas  
Puerta intercambiable bisagra derecha: consultar.

### 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 197 - 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

