



HORNOS UNOX - LINEMISS

XFT-197 ⚡ (4- 600X400)

LINEMISS. Horneado siempre perfecto

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

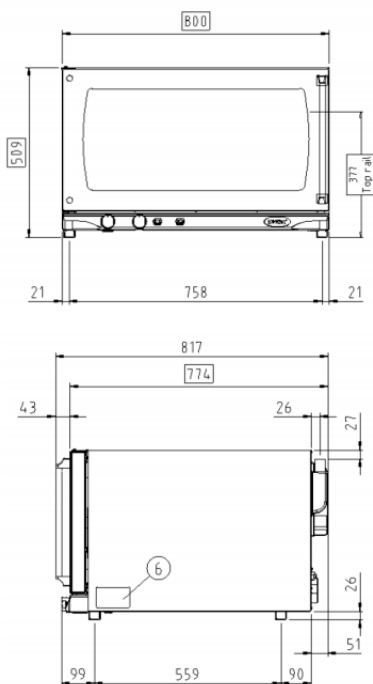
Funciones tiempo, temperatura, porcentaje de vapor y 2 velocidades de ventilador. Perfecto para procesos de cocción de panadería fresca y congelada.

La tecnología AIR.Plus garantiza una uniformidad de cocción perfecta en todas las bandejas horneadas.

- Cámara de cocción en acero inox AISI 304 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 soporte porta bandejas en acero cromado
- Multiturbina de 2 velocidades y resistencias circulares de alto rendimiento



509
800
774



Cocción manual

- Temperatura: 80 °C – 300 °C
- Cocción por convección y humedad a partir de 80 °C

Unox Intensive Cooking

- DRY.Plus: extrae humedad de la cámara de cocción
- AIR.Plus: turbinas múltiples con inversión de marcha y 2 velocidades a seleccionar
- STEAM.Plus: crea humedad instantánea a partir de 48 °C

⚡	ROSELLA XFT-197
DIMENSIONES (LXPXH)	800 x 774 x 509 mm
SEPARACIÓN GUÍAS	75 mm
CAPACIDAD	4 600x400
DOTACIÓN	2
INVERSIÓN GIRO	Sí
Nº VENTILADORES	2
HUMEDAD	Sí
MICRO PUERTA	Sí
APERTURA LATERAL	Sí
POTENCIA ELÉCTRICA	6,5 KW
TENSIÓN	230V-1N/ 400V-3N