

Gourmet 511 Vision



DETTAGLI TECNICI

elettrico elettrico power gas

| | | | | | |
|------------------------|--|---------------------|--------|--------|---------------------|
| dimensioni esterne | 715(L)x800(P)x670(H) 715(L)x800(P)x780(H) | potenza | 5,5 kW | 8,5 kW | 8 kW - 6.880 kcal/h |
| Teglie | 5T GN1/1 | peso | 50 Kg | 50 Kg | 65 Kg |
| distanza tra le teglie | 65 mm | temperatura massima | 270° C | 270° C | 270° C |
| alimentazione | 400 V ~ 3PH + N + PE 400 V ~ 2PH + N + PE 230 V ~ 3PH + PE 230 V ~ 1PH + N + PE 50-60 Hz | | | | |

EQUIPAGGIAMENTO

| | | |
|-------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------|
| Touch screen capacitivo 7" a colori | 6 modalità di cottura | 5 velocità di ventilazione |
| illuminazione a LED | Sonda al cuore | Registro HACCP |
| Opzione preriscaldamento | Iniezione di vapore controllato (%) | Porta USB |
| Programma di raffreddamento | Sistema di inversione ventola | Ricettario interno e online |
| 10 fasi per singola cottura | Sonda multipoint | Fine cottura teglia multitimer |
| Sistema di partenza programmata | Sistema di rivelazione errori | Raffreddamento vano elettrico |

ACCESSORI

- Lavaggio automatico
- Sistema di decalcificazione
- Kit per pastorizzazione
- Sonda al cuore sottovuoto
- Armadio raccolta grassi
- Detergente dedicato
- Cappa autocondensante
- Teglie speciali
- Kit doccia