

# HORNO ELECTRICO INDUSTRIAL DISTFORM MYCHEF EVOLUTION S 6GN 2/3



5,812.00-€

4,649.60 €



Horno eléctrico de convección **Distform EVOLUTION S 6GN 2/3**. Ideal Hostelería Sistema de cocción inteligente con su recetario interactivo. Conexión a la nube permite estar siempre conectado a tu equipo. Optimiza el ahorro energético. Un horno inteligente capaz de recopilar datos, procesarlos y ofrecerte una información personalizada para el éxito de tu negocio

## Catálogo de hornos eléctricos industriales

Horno eléctrico industrial **Distform MyChef EVOLUTION S 6GN 2/3** con capacidad para hasta 12GN 2/3 y las siguientes características:

## **Características técnicas Horno eléctrico industrial Distform MyChef EVOLUTION S 6GN 2/3**

- Horno eléctrico de convección.
- Capacidad: 6 GN 2/3.(prof. 40mm) / 12 GN 2/3 (prof 20mm)/4 GN 2/3 (prof. 65mm)
- MYCARE: SISTEMA DE LAVADO AUTOMÁTICO
- Multisteam: Sistema de vapor de alta eficiencia, vapor más rápido y más denso.
- Smartwind: distribución homogénea de la temperatura en cámara
- Detección automática del grado de suciedad de la cámara y estado de mantenimiento
- ideal para un servicio de 20 a 80 comidas al día
- Memorización de 400 programas con hasta 10 fases de cocción.
- Conexión USB para registro de datos HACCP.
- Iluminación de la cámara con luz halógena.
- Puerta de doble cristal abatible para alta temperatura.
- Conexión wifi con indicador de estado
- Control remoto, contrólalo estés donde estés.
- Potencia: 5,6 kW.
- Tensión (V/N/Hz): 230/L+N/50-60 ó 230/3L/50-60 ó 400/3L+N/50-60.
- Distancia entre guías: 60 mm.
- Acometida de agua: R 3/4"X2
- Desagüe: DN40
- Peso: 60 Kg.
- **SOLICITA PRESUPUESTO PERSONALIZADO**
  
- **OPCIONAL BAJO PEDIDO:**
- UltraVioletSteam: VAPOR LIBRE DE PATÓGENOS INCLUSO A BAJA TEMPERATURA **380€.**
- TSC: UNICO SISTEMA PATENTADO QUE ASEGURA ESTABILIDAD TERMICA SIN A PENAS OSCILACIONES PARA COCCIONES A BAJA TEMPERATURA. **290€**

### **Ficha técnica:**

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 520X623X662