~~2,216.00 €~~

1,662.00 €

Horno regenerador de alimentos **FM RG-611-A** con capacidad para 6 bandejas GN 1/1. Un horno regenerador analógico con el que podremos descongelar nuestros alimentos sin que pierdan textura, jugosidad ni sabor. El modelo RG-1011-A cuenta además con tiempo de cocción programable, una temperatura máxima de entre 140 - 160 ºC, termostato de seguridad, alarma fin de ciclo, micro de puerta, etc.

Catálogo de hornos regeneradores de alimentos industriales

El horno regenerador de alimentos **FM RG-611-A** es un horno analógico destinado a la regeneración de alimentos pero...¿qué es la regeneración de alimentos?
Es un proceso por el cual se descongela un producto pero se mantiene a su vez su sabor y su textura. Este proceso aunque no nos lo parezca es un paso fundamental en cuanto a seguridad alimentaria se refiere. Con un horno regenerador evitamos la proliferación de microorganismos y conseguimos un plato con un resultado final perfecto manteniendo sus propiedades nutricionales. Contar con un horno regenerador

en nuestra cocina nos asegura poder regenerar los alimentos en las mejores -y más seguras- condiciones.

Características técnicas del horno regenerador FM RG-611-A:

- DIMENSIONES INTERNAS: (W)594x(D)386x(H)451 mm
- DIMENSIONES EXTERNAS: (W)735x(D)710x(H)720 mm
- CONEXIÓN: Trifasica 3F+N+T
- DISTANCIA ENTRE PARRILLAS: 65 mm.
- POTENCIA: 5650 W
- TEMPERATURA MÁXIMA: 140º / 160º C
- PESO: 52 Kg.
- VOLTAJE: 400 V / 50-60 Hz.
- Temporizador 0-60 min. Alarma fin de ciclo
- Termostato de seguridad. Inversor de giro
- Micro de puerta. Cambio apertura puerta

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 735x710x720 mm