

~~4,282.00 €~~

3,211.50 €



Horno regenerador Distform con capacidad para 6 bandejas GN 1/1. En solo 2 pasos y en el menor tiempo posible: Cuenta con un panel de mandos intuitivo que permite regenerar en cuestión de minutos gracias a su diseño termodinámico y su sistema de generación de vapor (opcional). En solo dos pasos, obteniendo excelentes resultados en jugosidad, colores y texturas será un gran aliado en nuestra cocina

Catálogo de hornos regeneradores de alimentos industriales

Horno regenerador de alimentos industrial Distform Evoline con 6 bandejas GN 1/1.

Cuenta con un panel de mandos intuitivo que permite regenerar en cuestión de minutos gracias a su diseño termodinámico y su sistema de generación de vapor

HORNO REGENERADOR DE ALIMENTOS EVOLINE de DISTFORM 6 GN 1/1



(opcional). En solo dos pasos, obteniendo excelentes resultados en jugosidad, colores y texturas.

Ahorro energético gracias a su diseño y constructividad que aseguran un perfecto aislamiento de la cámara para una regeneración altamente eficiente. Además, su precio competitivo junto con una mínima instalación, hacen de Evoline un producto con un rápido retorno de la inversión.

Regenerar con la ayuda de la sonda nos permite llegar a la temperatura de seguridad a corazón del alimento con el tiempo justo. No importa el grosor de la pieza ni la temperatura de entrada del producto precocinado.

- Regenerador 6 bandejas GN 1/1.
- Panel de mandos intuitivo que permite regenerar en cuestión de minutos.
- Proceso de regeneración muy rápido.
- Ahorro energético gracias a su diseño: perfecto aislamiento de la cámara para una regeneración eficaz.
- Modos de temperatura de trabajo: 65-140-160°C.
- **Dispone de control de humedad incorporado y sonda en el corazón.**
- Distancia entre parrillas: 81 mm.
- Potencia: 7,8 kW.
- Capacidad raciones (200g): 120.
- Peso: 118 Kg.
- Alimentación: 400/3L+N/50-60.
- Medidas: 773x728x890mm

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 773x728x890mm