



HORNOS DE VAPOR A PRESIÓN

Características generales:

Una cocción sana, ligera y rápida que conserva el valor nutricional y el sabor de los ingredientes es posible con el horno a presión de Moduline.

Los alimentos no entran en contacto con el agua, sino sólo con su vapor presurizado, realizando proceso de cocción con temperaturas relativamente bajas.

Estas características hacen del horno a presión el producto ideal para pasteurizar, esterilizar, descongelar, cocinar al vacío o recalentar productos enfriados. Juntas de larga duración producidas con material de alta resistencia y de calidad alimentaria.

- Cámara y calentador completamente contruidos con acero inoxidable AISI 316.
- Aislamiento térmico de cámara y calentador en fibra de cerámica.
- Paneles portaparrillas extraíbles para facilitar las operaciones de limpieza.
- Descarga central de la cámara para facilitar las operaciones de limpieza y lavado.
- Cableados y componentes colocados para facilitar cualquier intervención de mantenimiento.
- Bandeja de recogida de condensación con apertura de la puerta.
- Control electrónico programable con pantalla táctil de 4,3”.
- Señal acústica de fin de ciclo.
- Temporizador de inicio programa.
- Control de la presión con presostatos electrónicos.
- Función de precalentamiento y mantenimiento de la presión del calentador.
- Limpieza automática y programable del calentador.
- Gestión electrónica de la potencia del calentador.
- Sistema automático de cierre y apertura de la puerta.
- Sistema automático de disminución de la presión en la cámara.
- Cierre hermético probado a 2 bar.
- Sonda al corazón.



CVE031

Versión		Sistema Touch
Capacidad	Uds. (GN1/1)	3
Tª de Funcionamiento		de +50°C a +122°C (1,2 bar max)
Potencia	W.	15500
Alimentación	V-N/Hz	400-3/50

CVE

CVE031



CVE031



CVE031

Dimensiones	mm	700 x 880 x 750h.
-------------	----	-------------------