

Horno regenerador de baja temperatura

- El horno regenerador edenox se utiliza para cocinar a baja temperatura, con cocciones más largas, pero también es perfecto para mantener la comida lista para servir, para regenerar o para utilizar con comida congelada. Para obtener el resultado deseado todo el proceso puede ser ajustado y controlado con mucha precisión.
- La cocción lenta a baja temperatura es una tendencia contemporánea. La carne se cocina a una temperatura muy baja y ajustada con precisión durante mucho tiempo. De esta manera se puede lograr una cocción perfecta y una mínima pérdida de peso de los alimentos. Con este tipo de preparación de alimentos, la comida se puede mantener a la temperatura ideal y con una calidad perfecta durante horas.
- El horno edenox de baja temperatura es capaz de preparar, regenerar o mantener listo para servir cualquier tipo de comida. Incorporada sonda de temperatura para un control preciso de la temperatura en el corazón del producto y respiraderos ajustables para una mayor precisión del proceso de cocción. Para la regeneración del producto en el propio lugar de cocción, incorpora asas para el transporte

- del horno. Cocinando lentamente la comida conserva su jugos naturales y nutrientes, y la comida presenta un sabor más tierno y completo.
- Incorpora sonda de temperatura para control preciso de la temperatura del alimento en el corazón del producto.
- Distribución homogénea de la temperatura en la cámara del horno. Totalmente aislado.
- Control de los incrementos de la temperatura en 1°C. Temperatura máxima del horno hasta 120°C.
- Control digital de la temperatura y del tiempo de funcionamiento, hasta 10 horas
- Cámara del horno de alta calidad, con esquinas redondeadas para facilitar la limpieza. Apertura de la puerta cómoda.
- 3 niveles de bandejas GN 1/1 o para bandejas de panadería 600 x 400 mm. con profundidad máxima de 65mm. Distancia entre guías 80mm. Función "cook" de cocción a baja temperatura y función "hold" para mantener la temperatura del producto caliente.
- Incluye soporte de guías. No incluye cubetas.
- Asas en los laterales del horno para facilitar su transporte.



HBT-311.



Hosteleria10.com

Productos para Hostelería y Comercio

Modelo	Referencia	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Temperatura de trabajo	Medidas totales (mm)	Nº de bandejas
HBT-311	19067275	69	1250	30-120 °C	497 x 691 x 415	3