

## Hornos de regeneración y mantenimiento: -18°C/+3°C → +65°C

### Características generales

#### CONSTRUCCIÓN

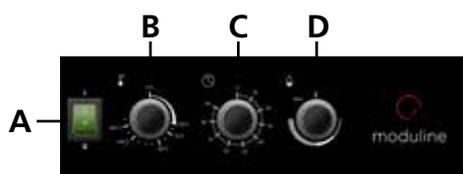
- ▶ Cámara hermética con esquinas redondeadas
- ▶ Aislamiento térmico de la cámara espesor 35mm
- ▶ Junta en la parte frontal en silicona alimentaria resistente al calor y al envejecimiento
- ▶ Paneles porta parrillas extraíbles para facilitar la limpieza
- ▶ Conexión directa a la red híbrida (excepto versión S)
- ▶ Desagüe central de la cámara para facilitar la limpieza
- ▶ Calentamiento ventilado con resistencias eléctricas blindadas

- ▶ Puerta con cierre automático y vidrio interior
- ▶ Patas ajustables
- ▶ Cableados y componentes colocados para facilitar cualquier tipo de mantenimiento

#### DOTACIONES FUNCIONALES

- ▶ Control de temperatura, tiempo y humedad: electromecánico con humedad (C), electrónico con humedad (M) o electrónico (E) con pantalla LCD táctil
- ▶ Programa para la regeneración de productos fritos
- ▶ Mandos simplificados de uso intuitivo

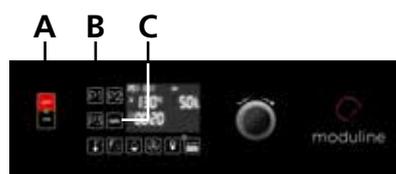
- ▶ Temperatura de funcionamiento +30°C/+160°C
- ▶ Respiradero manual para la salida de la humedad en exceso
- ▶ Inversión periódica del sentido de funcionamiento de los ventiladores para una mejor distribución del aire caliente
- ▶ Interrupción automática de los ventiladores al abrirse la puerta
- ▶ Tono de aviso de final de ciclo
- ▶ Termostato de seguridad cámara
- ▶ Temporizador de arranque retardado para la versión E
- ▶ Paneles porta parrillas



#### VERS. C

Control electromecánico base

- A** Interruptor general
- B** Botón giratorio para la regulación de temperatura
- C** Botón giratorio para la regulación del tiempo
- D** Botón giratorio para la regulación de la humedad

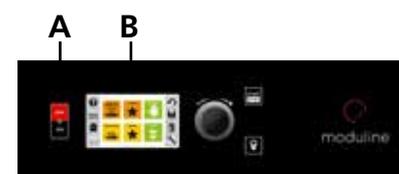


#### VERS. D

Control electromecánico

- A** Interruptor general
- B** Tres botones para programar
- C** Botón para mantener caliente el producto al finalizar el programa
- D** Botón de temperatura
- E** Tiempo/temperatura en sonda al corazón
- F** Control de humedad
- G** Velocidad del ventilador (opcional)
- H** Luz interior de la cámara

Todo regulado desde el botón/Scroll giratorio para las distintas opciones descritas desde la pantalla digital



#### VERS. E

Control electromecánico con programador

- A** Interruptor general
  - B** Pantalla táctil
  - C** Regulación temperatura (30°C a 160°C)
  - D** Programación de regeneración hasta 4 categorías
  - E** Gestión de hasta 9 fases de regeneración
  - F** Selección de programas favoritos
  - G** Tiempo/temperatura en sonda al corazón
  - H** Control de humedad vía CLIMAcchef system
  - I** Múltiples funciones: programación de encendido de arranque, bloqueo, multinivel, sistema HACCP,...
- Todo regulado desde el botón/Scroll giratorio o vía táctil para las distintas opciones descritas



RRO 061



RRO 101



RRO 072

Modelo	Versión	Capacidad GN 1/1	Distancia entre guías (mm)	Dimensiones mm	Peso	Potencia	Precio (€)
RRO 061 C	Electromecánico con humidificador	6 x GN 1/1	75	800/710/855h	67	kW 6,2 3N AC 400V	
RRO 061 D	Electrónica con humidificador	6 x GN 1/1	75	800/710/855h	67	kW 6,2 3N AC 400V	
RRO 061 E	Táctil con humidificador	6 x GN 1/1	75	800/710/855h	67	kW 6,2 3N AC 400V	
RRO 101 C	Electromecánico con humidificador	10 x GN 1/1	75	800/710/1155h	90	kW 12,5 3N AC 400V	
RRO 101 D	Electrónica con humidificador	10 x GN 1/1	75	800/710/1155h	90	kW 12,5 3N AC 400V	
RRO 101 E	Táctil con humidificador	10 x GN 1/1	75	800/710/1155h	90	kW 12,5 3N AC 400V	
RRO 072 C	Electromecánico con humidificador	7 x GN 2/1	75	860/860/935h	88	kW 12,5 3N AC 400V	
RRO 072 D	Electrónica con humidificador	7 x GN 2/1	75	860/860/935h	88	kW 12,5 3N AC 400V	
RRO 072 E	Táctil con humidificador	7 x GN 2/1	75	860/860/935h	88	kW 12,5 3N AC 400V	
RRO 102 C	Electromecánico con humidificador	10 GN 2/1	75	860/860/1155h	102	kW 16 3N AC 400V	
RRO 102 D	Electrónica con humidificador	10 GN 2/1	75	860/860/1155h	102	kW 16 3N AC 400V	
RRO 102 E	Táctil con humidificador	10 GN 2/1	75	860/860/1155h	102	kW 16 3N AC 400V	

\* Posibilidad de suministrarlo con guías pasteleras (400x600). Así como según gama: 5 (RRO 061) o 8 (RRO 101) o kit guías GN 1/1 con distancia entre guías de 90mm. Gamas: 6 (RRO 072) o 8 (RRO 102) o kit guías GN 2/1 con distancia entre guías de 90mm.