



ARMADIO MANTENITORE MOD. 1200 UP/HD

Costruzione in acciaio inox AISI 304
Controllo elettronico della temperatura
Termostato regolabile 16° - 93°C
Basso consumo energetico
Doppia camera
Dotazione : 3 GRIGLIE per camera

Capacità 16 GN 1/1 H 65
8 GN 2/1 H 65
PER CAMERA

DATI TECNICI: 230/50/1 Kw 1,8

Dimensioni 621x778x1708

ACCESSORI :

Ruote (2 con freno + 2 libere)
Paracolpi perimetrale
Controllo elettronico

SISTEMA DI COTTURA "HALO HEAT"

La cottura a mantenimento a bassa densità di calore si ottiene utilizzando un cavo termico, congegnato attorno alle pareti della camera di cottura dei forni e dei carrelli, il calore viene irradiato uniformemente e moderatamente.

Gli alimenti cuociono con la loro stessa umidità, subendo una minore pressione del calore. Nel sistema è intimamente insito l'utilizzo di temperature relativamente basse che, sommate all'irradiazione moderato, hanno portato a soprannominare questa tecnica "cottura a calore gentile" , Halo Heat.

Altra caratteristica fondamentale è il mantenimento a caldo per diverse ore, senza la necessità di mettere una vaschetta d'acqua per mantenere l'umidità dei cibi e senza ventilazione per far circolare l'aria che asciuga. Non sempre si cucina per servire immediatamente, per le innumerevoli cotture che vengono anticipate esistono unicamente due possibilità: il legume refrigerato, o il legume caldo. Questi forni, oltre agli hanno la possibilità di mantenere a caldo gli alimenti - precedentemente cucinati - fino al momento del servizio. Quando l'impostazione del forno a bassa densità di calore, porta il cibo alla temperatura interna stabilita, termina la cottura e automaticamente si inserisce il mantenimento a caldo. Non occorre controllare l'andamento della cottura: il forno lavora giorno e notte

SAGIM SRL

Via Brescia,16
20063 Cernusco sul naviglio (MI)
tel. +39-02-92143354
fax. +39-02-92591769
info@sagimsrl.it
www.sagimsrl.it

