



Horno Rápido Digital PRO

HRD21B



- Control inteligente y memoria de 1024 menús
- Construido en acero inoxidable
- Combinación de tecnologías de cocción: microondas, resistencias y convección

Características

HRD21B



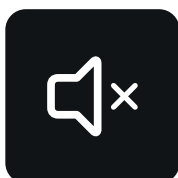
Acero inox



Control inteligente



Memoria



Silencioso



Fácil limpieza

ESTRUCTURA EXTERNA

Color: Acero inoxidable.
Sistema de enfriamiento que mantiene la carcasa por debajo de 55°C.
Manija ergonómica cromada.
Patas ajustables de 2".

ESTRUCTURA INTERNA

Cámara de acero inoxidable 304.
Cámara completamente soldada y aislada.
Placa perforada de aire caliente en la parte inferior.

CONFIGURACIÓN

- / Inyección de aire caliente desde la parte superior e inferior.
- / Sistema de microondas en la parte superior.
- / Dos magnetrones que hacen que el horno sea rápido y eficiente.
- / Configuración con agitador para una distribución uniforme de microondas.
- / Convertidores catalíticos integrados extraíbles y fáciles de reemplazar.
- / Filtro de aire externo.
- / Puerto de escape configurado con caja recolectora de aceite.
- / Bisagras de puerta de alta resistencia.
- / Pantalla táctil de 5".
- / Sistema inteligente con almacenamiento para 1024 recetas.
- / Actualización de software o recetas mediante USB.
- / Sistema de autodiagnóstico del horno.

Usos y aplicaciones:

El Horno Rápido Digital Pro Brunetti HRD21B está diseñado para proporcionar soluciones de cocción extremadamente rápidas, eficientes en el uso de energía y fácil de operar, permitiendo a los operadores mantener un excelente rendimiento incluso en horas pico.

El Horno Rápido Digital Pro Brunetti HRD21B combina microondas, inyección de aire caliente y tecnologías de cocción inteligente para lograr una cocción ultra rápida sin comprometer la calidad de los alimentos, mientras ahorra energía y reduce el espacio ocupado. Por ello, es ideal en:

Restaurantes y Servicios de Comida Rápida: Ideal para cocinas con alta rotación de pedidos, permitiendo preparar alimentos de manera rápida y eficiente, incluso durante horas pico.

Panaderías y Pastelerías: Perfecto para hornear productos con tiempos de cocción reducidos y resultados uniformes.

Hoteles y Catering: Solución ideal para eventos y servicios de catering, donde la velocidad y la calidad son clave para satisfacer grandes volúmenes de comensales.

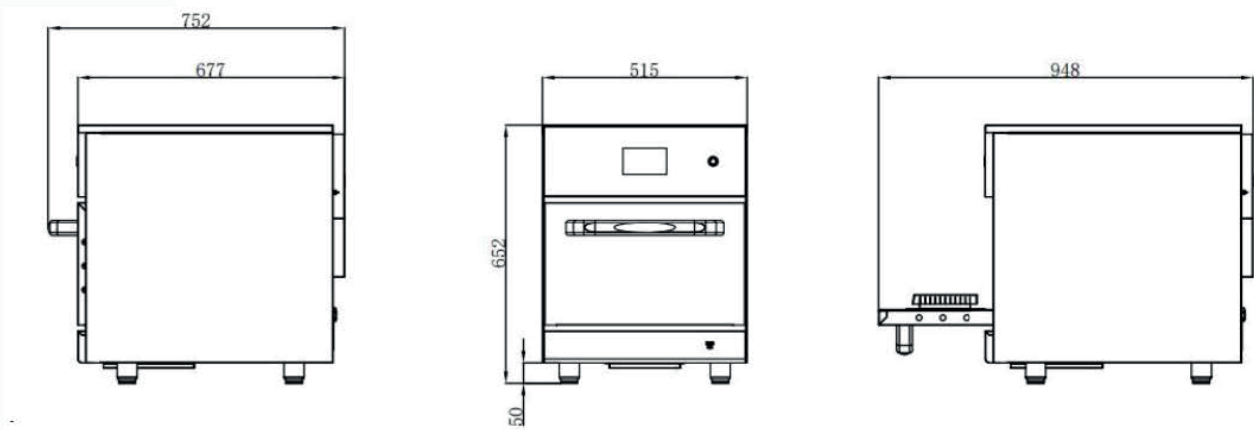
Supermercados: Ideal para preparar alimentos precocinados, como pizzas, snacks o comidas listas para llevar, optimizando el tiempo y la energía.

Comedores Industriales y Corporativos: Eficaz para grandes volúmenes de comida con tiempos de cocción reducidos y facilidad en la operación repetitiva.

	Impacto de aire caliente
MODOS DE COCCIÓN	Microondas
	Microondas y convección

Datos técnicos

HRD21B



Parámetros de rendimiento:

MODELO	HRD21B
Capacidad	21L
Voltaje/Frecuencia	380V 3N / 50Hz
Potencia nominal	6.3 kW
Potencia de microondas	1.5 x 2 kW
Potencia de aire caliente	3.0 kW
Rango de microondas	0-100%
Temperatura máxima	280°C

Datos técnicos

HRD21B

Funciones:

MODELO	HRD21B
Controlador	Pantalla táctil de 5 pulgadas
Almacenamiento de menús	1024 recetas
Etapas de cocción	Hasta 15 etapas
Modo de cocción	Aire caliente por impacto + microondas
Niveles de viento	10
Convertidores catalíticos	SI
Puerto USD	SI

Seguridad:

MODELO	HRD21B
Clasificación IP	IPX3

Dimensiones:

MODELO	HRD21B
Dimensiones de la cámara	365 x 345 x 170 mm
Dimensiones equipo	515 x 752 x 652 mm
Dimensiones embalaje	630 x 881 x 767 mm
Peso neto	80 Kg
Peso bruto	96 Kg (aprox)

*Las imágenes publicitarias son solo de referencia, prevalece el producto real.
La empresa se reserva el derecho de cambiar las especificaciones sin previo aviso.*

