



*Imagen referencial.

HORNO CONVECTOR PASTELERO ITALIANO

Modelo: HC640MGI

Horno convector profesional de pastelería, para 6 bandejas de 60 x 40 cm (incluye 6 bandejas).

Con dos ventiladores con autoreversa.

Sistema de humidificación ajustable.

Controles electromecánicos.

Timer de 120 min.

Temperatura máxima de 270°C.

Opcional panel digital, sonda de núcleo y velocidad del ventilador ajustable.

Construcción en acero inoxidable.

Consumos

Dimensiones externas : 940 x 910 x 775mm

Potencia 9,3 KW – (220 V / 400V)

Peso : 80 Kg

*FABRICACIÓN ITALIANA, MARCACIÓN CE

Mantenciones Mínimas

- Al final del día, después de usado el equipo, limpie todas las superficies en contacto con los alimentos para así mantener las condiciones sanitarias.
- Después de la instalación no es necesario realizar ningún ajuste por parte del usuario. Si se requiere de un servicio, solo personal autorizado por OPPICI S.A. deberá realizarlo.
- Si se produce cualquier anomalía en el equipo, que usted no pueda solucionar, comuníquese con nuestro servicio técnico, el cual estará atento a solucionar sus problemas al respecto (+562 2923 2028).



Calidad Inoxidable

