

FICHA EQUIPO GASTRONÓMICO



*Imagen Referencial
*No incluye Atrial

HORNO CONVECTOR 4 BANDEJAS 60 X 40 ELÉCTRICO – ITALIANO

SKU : HC004SOE

Horno convector profesional Italiano, diseñado para aplicaciones gastronómicas, panadería y pastelería que requieren cocción uniforme, eficiencia y facilidad de operación.

Su sistema de convección mediante ventilador permite una distribución homogénea del calor dentro de la cámara, mientras que su sistema de humidificación aporta mayor versatilidad en diferentes preparaciones.

Con capacidad para 4 bandejas de 60 x 40 mm y una temperatura máxima de 270 °C, es una solución compacta y robusta para cocinas profesionales.

Ideal para: panaderías, pastelerías, cafeterías, restaurantes, hoteles, casinos y otras cocinas profesionales que necesiten un horno compacto con capacidad para bandejas estándar.

Especificaciones

Fabricación: Italiana

Capacidad: 4 bandejas EN 600 x 400 mm

Separación entre bandejas: 85 mm

Temperatura máxima: 270 °C

Ventilación: 1 ventilador, 1 velocidad

Humidificación: 12 U

Timer: Manual

Potencia: 6,3 kW

Conexión eléctrica: 230 V / 50 Hz

Dimensiones netas (sin manilla ni perillas): 79 x 74 x 68 cm

Peso neto: 70 kg



CERTIFICACIONES:

