

FICHA EQUIPO GASTRONÓMICO



*Imagen Referencial
*No incluye Atril

HORNO CONVECTOR 10 BANDEJAS 60 X 40 ELÉCTRICO – ITALIANO

SKU : HC106SOE

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 10 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: 10 bandejas de 60 x 40 cm
Separación entre bandejas: 80 mm
Temperatura máxima: 270 °C
Ventilación: 3 ventiladores con autorreversa
Velocidad: 1 velocidad
Humidificación: Manual y automática
Timer: Manual

Potencia: 18,4 kW
Conexión eléctrica: 3N ~ 400 V / 50 Hz
Dimensiones netas (sin manilla ni perillas): 79 x 76 x 109 cm
Dimensiones y Pesos brutos: 845 x 917 x 1245 mm
Peso neto: 112 kg
Peso Bruto: 126 kg

*NO INCLUYE ATRIL



CERTIFICACIONES:

