Bacalao: 7378

Horno eléctrico para 5 bandejas de 60×40 cm (GN 1/1), modular, con combinación de vapor y convección - DIGITAL



Descripción

La gama de hornos eléctricos de convección y humedad está diseñada para optimizar el resultado de las cocciones. Es eficaz porque garantiza una uniformidad perfecta de la cocción en cualquier entorno y con cualquier carga, algo esencial, ya que se ha concebido con el objetivo de crear un horno sin elementos superfluos. Fiabilidad, sencillez, seguridad e higiene son las principales características del horno. Horno eléctrico de 5 bandejas de 60 x 40 cm (GN 1/1) modular para una cocción óptima gracias a la combinación de vapor y convección. Paneles de control digitales o mecánicos. 9 programas de cocción. Función de enfriamiento al finalizar la cocción. Bandeja colectora de condensación en la puerta. Inyección de agua manual o automática. Cocción con ? T°. Sonda de espiga. Interior y exterior de acero inoxidable con acabados exteriores en Scotch-Brite. Cámara con esquinas redondeadas. Sistema de ventilación interna con ventiladores de marcha inversa. Sistema hermético avanzado. Termostato de 280 °C. Iluminación interna. Puerta fría con cristales de baja emisividad (cristal interior abatible). Sensor de apertura de la puerta. Guías extraíbles antivuelco para bandejas. Junta de puerta encajable. Producto 100 % fabricado en Italia.

Dimensiones

Dimensiones del embalaje	880x955x900 mm
Dimensiones exteriores	840x920x755 mm
Distancia entre bandejas	80 mm

Ficha técnica

Alimentación	Eléctrico
Capacidad de las bandejas	5 600 x 400 / 5 gn 1/1
Frecuencia	60 Hz
Intensidad de corriente	29.3 A
Peso con embalaje	105 kg
Peso neto	90 kg
Potencia eléctrica	6,4 kW
Tensión	400 V