Bacalao: 7866

Horno eléctrico con función de mantenimiento de temperatura para cocción lenta, 0,76 kW, 3 bandejas GN 1/1



Descripción

Horno para cocción a baja temperatura. La función COCCIÓN (máx. 120 °C) permite una cocción lenta, lo que garantiza un producto final muy tierno y sin pérdida de peso. Gracias a la sonda de temperatura integrada, se obtienen alimentos cocinados en su punto justo, ni demasiado ni demasiado poco, y que conservan inalteradas sus propiedades organolépticas. La función MANTENIMIENTO garantiza que los alimentos que se encuentran en el interior de la cámara de cocción se mantengan a la temperatura ideal de servicio. Es posible crear auténticas estaciones de cocción y mantenimiento, gracias a la posibilidad de apilar un módulo sobre otro. El horno cuenta con 4 asas integradas que permiten un alto grado de portabilidad y flexibilidad: es posible cocinar y mantener la temperatura en cualquier lugar, también gracias a la alimentación a 230 V. El panel digital está diseñado para permitir la programación de un ciclo completo de cocción y mantenimiento, configurando todos los parámetros necesarios y requeridos.

Dimensiones

Dimensiones del embalaje	530x720x480 mm
Dimensiones exteriores	436x645x409 mm
Distancia entre bandejas	67 mm

Ficha técnica

Capacidad de las bandejas	3 de enero de 1/1
Frecuencia	60 Hz
Peso con embalaje	23 kg
Peso neto	21 kg
Potencia eléctrica	0,76 kW
Temperatura de funcionamiento	0 +120 °C
Tensión	230 V