Bacalao: 8701

Horno de gas de convección combinado con humidificación para gastronomía, con capacidad para 5 bandejas GN 1/1



Descripción

Es el horno de gas ideal para la gastronomía. Está equipado con un intercambiador de calor, patentado en todos sus detalles constructivos. Su estructura de hierro fundido permite un alto rendimiento térmico, junto con un bajo consumo y una resistencia absoluta a la deformación, incluso a altas temperaturas. Para gestionar el funcionamiento y la seguridad del horno se utiliza un dispositivo electrónico de fiabilidad contrastada. Cuenta con una cámara de acero inoxidable AISI 430 y apertura lateral.

Capacidad: 5 bandejas/rejillas 1/1 GN o 4 bandejas/rejillas de 60 x 40 cm.

Dimensiones

Dimensiones del embalaje	1009x806x902 mm
Dimensiones exteriores	960x760x740 mm

Ficha técnica

Alimentación	Gas
Capacidad de las bandejas	5 de enero 1/1
Frecuencia	60 Hz
Humidificación	indirecta con pulsador
Motores	bidireccionales
Peso con embalaje	112 kg
Peso neto	92 kg
Potencia térmica	8 kW
Tensión	230 V