Bacalao: 100770020172048

Horno eléctrico combinado de 10 bandejas GN 2/1 con convección y vapor, con mandos digitales Black Mask



Descripción

Horno eléctrico combinado con un sistema renovado de cocción por convección para cocinar de manera uniforme en 10 bandejas 2/1 GN. Puerta con controles digitales, dispone de 100 recetas programables y la posibilidad de preconfigurarlo para el lavado automático y para la sonda de temperatura interna. Grado de protección IPX 4, cierre en cruz, puerta con apertura lateral a la derecha, ventilada y con cristal de inspección, patas regulables, bisagra con bloqueo de puerta para aperturas reguladas a 60°, 90°, 120° y 180°.

Dimensiones

Dimensiones exteriores	850x1035x1130 mm

Ficha técnica

Alimentación	Eléctrico
Frecuencia	50/60 Hz
Índice de protección contra el agua	IPX4
Motores	bidireccionales
Peso neto	140 kg
Potencia eléctrica	27,5 kW
Temperatura de funcionamiento	+30 +260 °C
Tensión	400 V
Vapor	directo con regulación automática mediante un selector digital de 10 posiciones

Equipamiento de serie

Incluido	Soportes laterales: 1 a la derecha + 1 a la izquierda, cable trifásico + neutro [5G 2,5] - L = 1600 mm, toma USB, predisposición para sonda cardíaca, predisposición para lavado automático, bandeja colectora de condensados con desagüe en la puerta