Bacalao: 100790020162047

Horno eléctrico combinado para 7 bandejas GN 1/1, con convección de vapor, caldera y mandos digitales



Descripción

Este horno eléctrico combinado de convección y vapor está diseñado para satisfacer todas las necesidades. Gracias a la caldera de regulación automática y alta eficiencia térmica, es posible cocinar al vapor. Con el innovador sistema de cocción por convección, podrás calentar de manera uniforme cada una de las 7 bandejas GN 1/1. Todo ello se controla con un simple toque gracias a los mandos digitales con pantalla táctil de 7” y al mando giratorio con funciones de desplazamiento y pulsación. Este horno garantiza un grado de protección contra el agua IPX5 y cuenta con bloqueo de la puerta a 60°, 90°, 120° y 180° de apertura, puerta con apertura lateral derecha ventilada y cristal de inspección, así como patas regulables.

Dimensiones

Dimensiones exteriores	730x849x850 mm

Ficha técnica

Alimentación	Eléctrico
Capacidad de las bandejas	7 de enero 1/1
Frecuencia	50/60 Hz
Motores	bidireccionales
Peso neto	102 kg
Potencia eléctrica	15 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 4] - L = 1600 mm, toma USB, sonda multipunto para el corazón, soporte para la sonda del corazón, lavado automático integrado, bandeja colectora de condensación con desagüe en la puerta