Bacalao: 100800020162054

Horno eléctrico combinado para 7 bandejas GN 1/1, con convección y vapor, y mandos electromecánicos



Descripción

Horno eléctrico combinado de convección y vapor con 7 bandejas GN 1/1, panel electromecánico y la posibilidad de superponerlo con una cámara de fermentación. La calidad reunida en un horno sencillo y de alto rendimiento, con una temperatura de funcionamiento de 100 a 275 °C, que te permitirá cocinar los platos más elaborados siempre de manera uniforme. Grado de protección IPX4, bloqueo de la puerta con ángulos de apertura de 60°, 90°, 120° y 180°, puerta con apertura lateral derecha ventilada, cristal de inspección y patas regulables.

Dimensiones

Dimensiones exteriores	730x855x850 mm

Ficha técnica

Alimentación	Eléctrico
Capacidad de las bandejas	7 de enero 1/1
Frecuencia	50 Hz
Índice de protección contra el agua	IPX4
Motores	bidireccionales
Peso neto	96 kg
Potencia eléctrica	10,4 kW
Temperatura de funcionamiento	+100 +275 °C
Tensión	400 V

Equipamiento de serie

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