Bacalao: 100800020192055

Horno eléctrico combinado para 11 bandejas GN 1/1, con convección y vapor, y mandos electromecánicos



Descripción

Horno eléctrico combinado de convección y vapor con 11 bandejas GN 1/1, panel electromecánico y posibilidad de apilarlo 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 de forma siempre uniforme. Grado de protección IPX4, bloqueo de la puerta con ángulos de apertura de 60°, 90°, 120° y 180°, puerta con apertura lateral a la derecha, ventilada y con cristal de inspección, y patas regulables.

Dimensiones

Dimensiones exteriores	730x855x1130 mm

Ficha técnica

Alimentación	Eléctrico
Frecuencia	50 Hz
Índice de protección contra el agua	IPX4
Motores	bidireccionales
Peso neto	113.8 kg
Potencia eléctrica	15,4 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