Bacalao: 100820010252062

Horno combinado de gas para 5 bandejas GN 1/1, con convección y vapor, y mandos digitales «Black Mask»



Descripción

Horno combinado de gas para 5 bandejas GN 1/1, con convección de vapor y mandos digitales; cámara de cocción de acero inoxidable AISI 304; cocción ventilada/semiestática y cocción al vapor directo con regulación mediante selector giratorio; bandeja colectora de condensación con desagüe en la puerta, puerta con apertura lateral a la derecha y bisagra con bloqueo de puerta para aperturas reguladas a 60°, 90°, 120° y 180°

Dimensiones

Dimensiones del embalaje	788x903x866 mm
Dimensiones exteriores	730x849x801 mm

Ficha técnica

Alimentación	Gas
Capacidad de las bandejas	5 de enero 1/1
Frecuencia	50 Hz
Índice de protección contra el agua	ipx3
Motores	bidireccionales
Peso con embalaje	99 kg
Peso neto	89 kg
Potencia del gas	9,3 kW
Temperatura de funcionamiento	+30 +260 °C
Tensión	230 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 monofásico [3G 1,5] L = 160 cm, preparado para lavado manual, bandeja colectora de condensación con desagüe en la puerta, bisagra con bloqueo de puerta para aperturas reguladas a 60°, 90°, 120° y 180°, y boquilla de GLP