Bacalao: 100800020172272

Horno eléctrico combinado para 10 bandejas GN 2/1, con convección y vapor, y mandos electromecánicos



Descripción

Horno eléctrico combinado de convección y vapor con 10 bandejas GN 2/1, 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 270 °C, que te permitirá cocinar los platos más elaborados siempre de forma 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 del embalaje	910x1090x1295 mm
Dimensiones exteriores	850x1041x1130 mm

Ficha técnica

Alimentación	Eléctrico
Capacidad de las bandejas	10 de enero de 2/1
Comandos	pomo
Frecuencia	50 Hz
Índice de protección contra el agua	IPX4
Material	acero inoxidable AISI 304
Motores	bidireccionales
Peso neto	140.4 kg
Potencia eléctrica	27,5 kW
Temperatura de funcionamiento	+100 +270 °C
Tensión	400 V
Termostato	ajustable
Tipo de cocción	ventilada
Vapor	directo, con regulación automática mediante un selector giratorio de 5 posiciones

Equipamiento de serie

Incluido	2 soportes laterales (1 a la derecha, 1 a la izquierda), preparado para el 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°