Bacalao: 10309002017

Horno eléctrico combinado para 10 bandejas GN 2/1, con convección y vapor, y controles de pantalla táctil



Descripción

Horno eléctrico combinado de convección y vapor con 10 bandejas GN 2/1 y pantalla táctil. La calidad en un horno sencillo y de alto rendimiento, con una temperatura de funcionamiento de 30 a 270 °C, que te permitirá cocinar los platos más elaborados de forma siempre uniforme. Grado de protección IPX5, 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 del embalaje	910x1090x1295 mm
Dimensiones exteriores	850x1035x1135 mm

Ficha técnica

Alimentación	Eléctrico
Capacidad de las bandejas	10 de enero de 2/1
Comandos	touch
Frecuencia	50/60 Hz
Índice de protección contra el agua	IPX5
Material	acero inoxidable AISI 304
Motores	bidireccionales
Peso neto	140.4 kg
Potencia eléctrica	27,5 kW
Temperatura de funcionamiento	+30 +270 °C
Tensión	400 V
Tipo de cocción	semiestática
Vapor	regulación directa y automática mediante un selector táctil con pantalla LED de 10 posiciones

Equipamiento de serie

Incluido	2 soportes (1 a la derecha, 1 a la izquierda), Toma USB, sonda cardíaca multipunto, soporte para sonda cardíaca, lavado automático integrado, bandeja colectora de condensación con desagüe en la puerta, bisagra con bloqueo de puerta para aperturas reguladas a 60°, 90°, 120° y 180°