Bacalao: 4425

Horno eléctrico de convección con vapor, 4 bandejas de 42,9 × 34,5 cm, monofásico



Descripción

Horno eléctrico de convección con vapor, diseñado para bares y pequeños restaurantes que buscan un aparato compacto, práctico y eficiente. Gracias a su función de vapor directo, es capaz de
satisfacer múltiples necesidades de cocción: es la solución ideal para elaborar pequeñas raciones de gastronomía y recalentar platos preparados, que recuperarán en poco tiempo todo su aroma y su aspecto apetecible.

Dimensiones

Dimensiones del embalaje	650x760x600 mm
Dimensiones exteriores	590x709x589 mm

Ficha técnica

Alimentación	Eléctrico
Frecuencia	60 Hz
Motores	bidireccionales
Peso con embalaje	48 kg
Peso neto	38 kg
Potencia eléctrica	2,9 kW
Temperatura de funcionamiento	+50 +300 °C
Tensión	230 V
Tipo de cocción	ventilada
Vapor	directo con solo pulsar un botón