Bacalao: 4429

Horno eléctrico de convección con vapor para 3 bandejas 1/1 GN



Descripción

Horno eléctrico de convección con vapor para cocciones rápidas y resultados óptimos. Diseñado para establecimientos de restauración que no quieren renunciar a una producción de excelente calidad gracias al uso de un aparato compacto y robusto. La función de vapor directo ofrece la máxima flexibilidad y permite satisfacer cualquier necesidad de cocción: podrás calentar bocadillos rellenos y platos preparados congelados, que siempre quedarán crujientes y sabrosos. Vapor: directo con regulación automática mediante un selector giratorio de 5 posiciones.

Dimensiones

Dimensiones exteriores	790x752x504 mm

Ficha técnica

Alimentación	Eléctrico
Capacidad de las bandejas	3 de enero de 1/1
Frecuencia	60 Hz
Motores	bidireccionales
Peso neto	45 kg
Potencia eléctrica	3,7 kW
Temperatura de funcionamiento	+50 +270 °C
Tensión	230 V
Tipo de cocción	ventilada