Bacalao: 4432

Horno eléctrico de convección con grill y humidificación, para 4 bandejas / rejillas 1/1 GN



Descripción

Horno eléctrico de convección con ventilador, grill y sistema de humidificación, cuyo grill eléctrico es un método de cocción sencillo y saludable que permite cocinar sin grasas todos aquellos alimentos que normalmente se preparan a la parrilla: brochetas, chuletas, verduras cortadas e incluso salchichas, tocino y costillas. Este horno también facilita la elaboración de recetas que requieren gratinar
de los alimentos: flan de patatas, timbales, sémola gratinada o ñoquis a la romana. La gran potencia calorífica del motor y la función GRILL (siempre ventilada) acortan los tiempos de cocción, realzando el dorado y el aroma de los alimentos sin dañarlos.

Dimensiones

Dimensiones exteriores	784x752x634 mm

Ficha técnica

Alimentación	Eléctrico
Frecuencia	60 Hz
Humidificación	indirecta con pulsador
Motores	unidireccionales
Peso neto	52 kg
Potencia eléctrica	5,2 kW
Temperatura de funcionamiento	+50 +300 °C
Tensión	400 V
Tipo de cocción	ventilada