Bacalao: 4433

Horno eléctrico de convección con humidificación para 4 bandejas 1/1 GN



Descripción

El horno eléctrico digital de convección con humidificación es el aparato ideal para pequeños establecimientos de restauración que necesitan calentar bocadillos rellenos y alimentos congelados de forma fácil e intuitiva. Gracias al panel de control electrónico, equipado con 99 programas, podrás cocinar en 4 fases y preparar tus recetas favoritas reduciendo los tiempos de cocción, obteniendo resultados que tus clientes sabrán apreciar. Tus creaciones culinarias quedarán jugosas y sabrosas gracias a la función de humidificación mediante botón, que te permite personalizar cada tipo de cocción.

Dimensiones

Dimensiones exteriores	784x752x634 mm

Ficha técnica

Alimentación	Eléctrico
Capacidad de las bandejas	4 de enero de 1/1
Frecuencia	60 Hz
Humidificación	indirecta con pulsador
Motores	unidireccionales
Peso neto	50.6 kg
Potencia eléctrica	3,4 kW
Temperatura de funcionamiento	+50 +300 °C
Tensión	230 V
Tipo de cocción	ventilada