Bacalao: 4434

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



Descripción

Horno eléctrico digital de convección con humidificación, con excelentes características técnicas y un diseño sencillo, que lo convierten en un horno de tamaño reducido pero con un rendimiento muy respetable. Podrás hornear pizzas pequeñas y tartas saladas o calentar alimentos congelados obteniendo resultados óptimos gracias a la función de humidificación mediante botón y a la mayor potencia de calentamiento. El manejo del horno es extremadamente intuitivo y resulta aún más sencillo gracias al panel de control electrónico, personalizable con hasta 99 programas, que permite cocinar en 4 fases.

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 +270 °C
Tensión	400 V
Tipo de cocción	ventilada