Bacalao: 4436

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



Descripción

Horno eléctrico digital de convección con vapor que ofrece una combinación de tecnología y calidad de fabricación totalmente «Made in Italy». Para calentar platos preparados, cocinar pizzas pequeñas y aperitivos, pero también para elaborar pequeñas recetas gastronómicas: la cocción de cada plato se puede personalizar gracias a la función de vapor directo. El horno se controla mediante un innovador panel de mando electrónico, equipado con 99 programas, que permite cocinar en 4 fases, cada una con ajuste de tiempo, temperatura y humidificación. Vapor: directo con regulación automática mediante un selector digital de 10 posiciones.

Dimensiones

Dimensiones exteriores	784x752x634 mm

Ficha técnica

Alimentación	Eléctrico
Capacidad de las bandejas	4 de enero de 1/1
Frecuencia	60 Hz
Motores	bidireccionales
Peso neto	58 kg
Potencia eléctrica	6,4 kW
Temperatura de funcionamiento	+50 +270 °C
Tensión	400 V
Tipo de cocción	ventilada