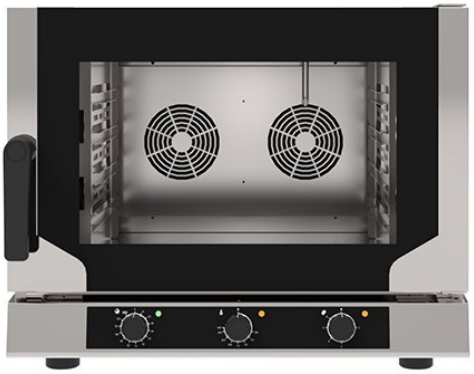
Bacalao: 4437

Horno eléctrico de convección con vapor trifásico para 4 bandejas 1/1 GN (versión con apertura lateral)



Descripción

Horno eléctrico de convección con vapor que realza la calidad y los sabores de la tradición. Es el aparato ideal para cocciones rápidas pero con resultados óptimos, adecuado para bares de aperitivos y pequeñas tiendas de comida preparada. Para calentar platos preparados, pero también para elaborar recetas rápidas de gastronomía: gracias a la función de vapor directo, podrás adaptar el horno a cualquier necesidad de cocción. El proceso de limpieza de la cámara de cocción resulta sencillo e inmediato gracias a la práctica apertura lateral. Vapor: directo con regulación automática mediante un selector giratorio de 5 posiciones.

Dimensiones

Dimensiones del embalaje	805x830x800 mm
Dimensiones exteriores	784x754x634 mm

Ficha técnica

Alimentación	Eléctrico
Capacidad de las bandejas	4 de enero de 1/1
Frecuencia	60 Hz
Motores	bidireccionales
Peso con embalaje	68 kg
Peso neto	58 kg
Potencia eléctrica	6,4 kW
Temperatura de funcionamiento	+50 +300 °C
Tensión	400 V
Tipo de cocción	ventilada