Bacalao: 4438

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



Descripción

Horno eléctrico digital de convección con vapor, ideal para todos los pequeños establecimientos de restauración que deseen ofrecer productos siempre cocinados a la perfección. Podrás cocinar platos preparados, pero también preparar ratatouille, guarniciones de verduras y recetas rápidas de alta cocina: la función de vapor directo te permite satisfacer cualquier necesidad de cocción. El panel de control digital, con sus 99 programas, te permitirá cocinar en 4 fases de forma sencilla e intuitiva. El proceso de limpieza de la cámara de cocción resulta sencillo e inmediato gracias a la práctica apertura lateral, que también facilita la extracción de las bandejas. 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	56.2 kg
Potencia eléctrica	6,2 kW
Temperatura de funcionamiento	+50 +270 °C
Tensión	400 V
Tipo de cocción	ventilada