Bacalao: 4465

Horno eléctrico de convección con humidificación, 4 bandejas, potencia de 3,4 kW - distancia entre guías: 7,3 cm



Descripción

Es el aparato ideal para pequeños establecimientos de restauración que necesitan hornear pasteles y cruasanes de forma fácil e intuitiva. Gracias al panel de control electrónico, equipado con 99 programas, podrás hornear en 4 fases y elaborar tus recetas favoritas reduciendo los tiempos de cocción, obteniendo resultados que no dejarán de sorprender a tus clientes. Tus especialidades tendrán un aspecto magnífico y un sabor excelente gracias a la función de humidificación con un solo botón, que te permite personalizar cada tipo de cocción.

Dimensiones

Dimensiones exteriores	784x752x634 mm

Ficha técnica

Alimentación	Eléctrico
Capacidad de las bandejas	4 600 x 400 mm
Frecuencia	60 Hz
Humidificación	indirecta con pulsador
Motores	unidireccionales
Peso neto	50.6 kg
Potencia eléctrica	3,4 kW
Tensión	230 V
Tipo de cocción	ventilada