Bacalao: 4467

Horno eléctrico de convección con vapor para 4 bandejas de 60 × 40 cm



Descripción

Practicidad y calidad. Cocina cruasanes vacíos o rellenos y es un gran aliado para quienes desean calentar y devolver el aroma al pan congelado: su entorno natural son las pequeñas panaderías y pastelerías, donde el espacio es un bien preciado. A pesar de su diseño compacto y su facilidad de uso, el producto, gracias a su función de vapor directo que permite personalizar cada receta según las necesidades de cocción, permite obtener resultados profesionales con el mínimo gasto de tiempo y energía. Vapor: Directo, con regulación mediante un selector giratorio de 5 posiciones.

Dimensiones

Dimensiones exteriores	790x750x635 mm

Ficha técnica

Alimentación	Eléctrico
Capacidad de las bandejas	4 600 x 400 mm
Frecuencia	60 Hz
Motores	bidireccionales
Peso neto	58 kg
Potencia eléctrica	6,4 kW
Temperatura de funcionamiento	+50 +300 °C
Tensión	400 V
Tipo de cocción	ventilada