Bacalao: 100800020182272

Horno eléctrico combinado para 10 bandejas de 60 × 40 cm, con convección y vapor, y mandos electromecánicos



Descripción

El horno diseñado para pastelerías y panaderías de tamaño medio, equipado con un panel electromecánico y un rango de temperatura de 100 a 275 °C. Ofrece la posibilidad de gestionar tus productos de masa fermentada combinando el horno con una cámara de fermentación, lo que te permitirá obtener delicias perfectas.

Dimensiones

Dimensiones del embalaje	910x1090x1295 mm
Dimensiones exteriores	850x1041x1130 mm
Distancia entre bandejas	80 mm

Ficha técnica

Alimentación	Eléctrico
Capacidad de las bandejas	10 600 x 400 mm
Frecuencia	50 Hz
Peso con embalaje	150.4 kg
Peso neto	140.4 kg
Potencia eléctrica	15,4 kW
Temperatura de funcionamiento	+100 +270 °C
Tensión	380 V

Equipamiento de serie

Incluido	Soportes laterales 1 a la derecha + 1 a la izquierda, cable trifásico + neutro, predisposición para lavado manual, bandeja colectora de condensación con desagüe en la puerta y bisagra con bloqueo de puerta para aperturas reguladas a 60°, 90°, 120° y 180°.