Bacalao: 5703

Horno de gas (metano) de convección con humidificación, para 4 bandejas de 2/3 GN



Descripción

Horno de gas de convección con humidificación para 4 bandejas de 2/3 GN. Estructura y cámara de cocción íntegramente de acero inoxidable AISI 430. La cámara de cocción, con bordes redondeados según las normas de seguridad e higiene, se ha diseñado para ofrecer el máximo rendimiento y practicidad. Incorpora un motor sin marcha atrás, con un ventilador diseñado específicamente para garantizar una distribución uniforme del calor. Equipado con luz interior y siempre provisto de soportes para bandejas y una rejilla GN 2/3. La puerta es de apertura lateral, de doble cristal, con cierre de bolas y junta de estanqueidad: diseñada para garantizar el máximo rendimiento del horno y, al mismo tiempo, la seguridad en el contacto con la superficie exterior.

Dimensiones

Dimensiones del embalaje	700x700x760 mm
Dimensiones exteriores	620x645x615 mm
Distancia entre bandejas	70 mm

Ficha técnica

Alimentación	Gas
Capacidad de las bandejas	4
Frecuencia	60 Hz
Peso con embalaje	55 kg
Peso neto	46 kg
Potencia de la parrilla	1.8 kW
Potencia del gas	4 kW
Tensión	230 V