



LÍNEA PANADERÍA HORNO CONVECTOR CON 4 BANDEJAS

Cód.: HC4B

Equipado con dos turbinas de gran resistencia que garantizan una circulación de aire caliente continuo, este horno entrega una distribución uniforme del calor en toda su cámara de cocción. Cuenta con un control de temperatura ajustable, asegurando una cocción precisa.

Su estructura en acero inoxidable, doble turbina y puertas de vidrio dual templado, ofrecen durabilidad y seguridad. Cuenta con 4 bandejas, iluminación interior y controles de tiempo y temperatura. Ideal para panaderías, pastelerías y cafeterías profesionales.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Fabricado completamente en acero inoxidable
- Función de circulación de aire caliente
- Control manual de temperatura y tiempo
- Iluminación interior
- Doble turbina para cocción uniforme
- Doble vidrio templado de alta resistencia

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Rango de temperatura	30 a 300 °C
Rango del temporizador	0 a 120 min
Potencia	2600 W
Consumo	2,6 kWh
Voltaje	220 V
Frecuencia	50 Hz
Tipo de enchufe	Monofásico 16 A - italiano
Largo del cordón	1800 mm
Cantidad de guías	Para 4 bandejas
Dimensiones de la bandeja	(Ancho x profundidad x alto) 435 x 310 x 20 mm
Dimensiones del producto	(Ancho x profundidad x alto) 595 x 635 x 570 mm
Dimensiones del embalaje	(Ancho x profundidad x alto) 670 x 680 x 670 mm
Peso Neto	37 kg
Peso Bruto	42 kg



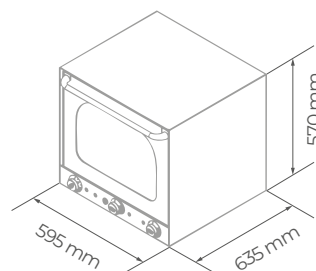
Control
Temporizador



Control de
Temperatura



Sistema de
Convección



Tradición



Calidad



Innovación