



LÍNEA PANADERÍA HORNO CONVECTOR CON 4 BANDEJAS, HUMIDIFICADOR Y GRILL

Cód.: HC4BV

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 sistema de humidificación manual por pulso y control de temperatura ajustable, asegurando una cocción precisa. Además, podrá gratinar sus preparaciones gracias a su sistema de cocción superior Grill.

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
- Función grill
- Función de humidificación por pulso
- 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
Sistema de Humidificación	Vapor x 3 seg / 10 min
Potencia	3600 W
Consumo	3,6 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	39 kg
Peso Bruto	44 kg



Control
Temporizador



Control de
Temperatura



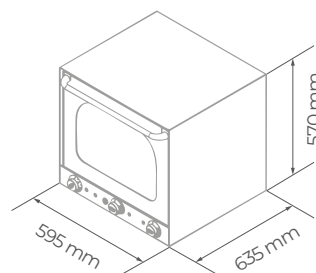
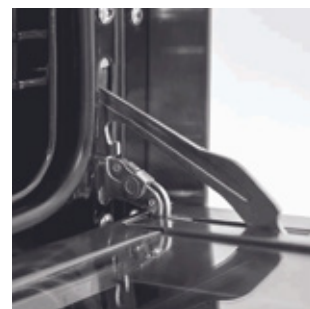
Sistema de
Convección



Función
Grill



Sistema
Humidificador



Tradición



Calidad



Innovación