



Horno Turbo Convector Gas 8 Bandejas

Ficha Tecnica

Alto (cm): 184
Ancho (cm): 102
Fondo (cm): 130
Peso (kg): 218
Consumo GL (Kg/H): 1,1

Descripción

- Ideal para comercios como panaderías artesanales/gourmet y/o industriales, casinos y restaurantes.
- Equipo desarrollado para la cocción de panes, repostería y carnes en general, proporcionando una cocción uniforme a sus productos.
- 200 panes en tamaño de 50 gramos.
- Cámara interna con terminación en pintura para alta temperatura resistente a la oxidación.
- Estructura con fina terminación en acero carbono con pintura epoxi.
- Puerta con visor en vidrio templado.
- Iluminación interna con protección de vidrio resistente a altas temperaturas y choques térmicos.
- Panel de comando embutido.
- Controlador digital para programar el tiempo de cocción, temperatura y vapor, haciendo posible grabar en su memoria 10 recetas diferentes.
- Encendido y apagado automático de turbina al abrir y cerrar puerta.
- Ruedas para facilitar movimiento en limpieza del área de trabajo.
- Conexión al agua (humidificador).
- Bajo consumo de gas.
- Capacidad Cocción (panes/H): 600 unid.
- Dimensiones Externas(Mm): 1025x1300x1840
- Dimensiones Bandejas (Mm): 580x700
- Promedio Consumo Gas (GLP): 1,1 Kg/h
- Potencia (W): 0,18

TECNO REBAS SPA

VENTA DE EQUIPAMIENTO COMERCIAL

IGNACIO ECHEVERRIA 8663, LA CISTERNA, SANTIAGO

TELEFONOS: 2 2800 9092 - 2 2785 2202

VENTAS@TECNOREBAS.CL

WWW.TECNOREBAS.CL

TECNO REBAS SPA

VENTA DE EQUIPAMIENTO COMERCIAL

IGNACIO ECHEVERRIA 8663, LA CISTERNA, SANTIAGO

TELEFONOS: 2 2800 9092 - 2 2785 2202

VENTAS@TECNOREBAS.CL

WWW.TECNOREBAS.CL