



Horno Turbo Convector Gas 10 Bandejas

Ficha Tecnica

Alto (cm): 183
Ancho (cm): 97
Fondo (cm): 133
Peso (kg): 232

Descripción

- Equipo desarrollado para la cocción de panes, repostería y carnes en general, proporcionando una cocción uniforme a sus productos
- Equipo certificado para Gas Licuado (GLP).
- Cámara interna con terminación en pintura para alta temperatura, resistente a la oxidación.
- Estructura con fina terminación en acero carbono con pintura epoxi.
- Controlador digital para programar el tiempo de cocción, temperatura y vapor.
- Puerta con visor en vidrio templado.
- Iluminación interna con protección de vidrio, resistente a altas temperaturas y choques térmicos. Distancia entre cada bandejas es de 9 cm.
- 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). Requiere agua blanda (ablandador de agua o filtro)
- Bajo consumo de gas.
- Origen Brasil
- Ancho: 97 cm
- Profundidad: 132 cm
- Alto: 183 cm
- Peso Neto 232 Kg
- Peso Bruto 286 Kg
- Potencia eléctrica 0.55 kW
- Energía 220v/50Hz
- Gas licuado consumo 3.18 gr/h conexión 3/4
- 10 Bandejas 58x68 cm
- Temperatura máxima de trabajo 220°C

Produccion:

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

- Hallulla / 120g / 12cm (diámetro) / 200 unidades / 13 min horneado
- Marraqueta / 100g / 240 unidades / 13 min horneado

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