

HORNO CONVECTOR 4 BANDEJAS VENTUS

CODIGO: 7108

- El Horno Convector Ventus está diseñado para ofrecer un rendimiento profesional en cocinas comerciales, panaderías, y emprendimientos gastronómicos que buscan eficiencia y precisión en sus procesos de cocción.
- Fabricado con una cámara de cocción en acero inoxidable AISI 304, garantiza durabilidad, higiene y fácil limpieza.
- Su diseño compacto permite una gran capacidad sin sacrificar espacio, con 4 bandejas de 429x345 mm y una carga máxima por bandeja de 1.5 kg, alcanzando una capacidad total de hasta 6 kg.
- Temperatura entre 100°C y 260°C, ideal para una amplia variedad de preparaciones.
- Funciona con voltaje de 220V / 50Hz / 1 fase y cuenta con una potencia de 3.1 kW, lo que asegura una cocción uniforme y eficiente gracias a su sistema de convección.

Categorías: Hornos Convectores

- El Horno Convector Ventus está diseñado para ofrecer un rendimiento profesional en cocinas comerciales, panaderías, y emprendimientos gastronómicos que buscan eficiencia y precisión en sus procesos de cocción.



- Fabricado con una cámara de cocción en acero inoxidable AISI 304, garantiza durabilidad, higiene y fácil limpieza.
- Su diseño compacto permite una gran capacidad sin sacrificar espacio, con 4 bandejas de 429x345 mm y una carga máxima por bandeja de 1.5 kg, alcanzando una capacidad total de hasta 6 kg.
- Temperatura entre 100°C y 260°C, ideal para una amplia variedad de preparaciones.
- Funciona con voltaje de 220V / 50Hz / 1 fase y cuenta con una potencia de 3.1 kW, lo que asegura una cocción uniforme y eficiente gracias a su sistema de convección.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Cámara en acero inoxidable AISI 304
Capacidad para 4 bandejas (429x345 mm)
Carga máxima por bandeja: 1.5 kg
Carga total máxima: 6 kg
Rango de temperatura: 100°C - 260°C
Potencia: 3.1 kW
Voltaje: 220V / 50Hz / 1F