



HORNO CONVECTOR 5 BANDEJAS PROGAS

- Cámara interna con terminación con pintura alta temperatura resistente a la oxidación;
- Estructura con fina terminación en acero carbono con pintura epoxi;
- Terminación frontal en acero inoxidable escobado;
- Puerta con visor en vidrio templado;
- Iluminación interna con protección de vidrio resistente a altas temperaturas y choques térmicos;
- Aislamiento interno con lana basáltica;
- Nuevo panel de comando embutido con teclas de Programas, Recetas, Temporizador, Turbina, Lámpara y Vapor, además de controlador digital para programar el tiempo de cocción, temperatura y vapor, haciendo posible grabar en su memoria diez (10) recetas diferentes de acuerdo con el gusto de cada cliente.
- Enciende y apaga la turbina automáticamente al abrir y cerrar la puerta.
- Conjunto de ruedas que facilitan el movimiento.
- Tension 220v, 60Hz
- Bajo consumo de gas



Maquinaria Gastronómica

Franklin 1030 • Santiago



CÓDIGO: 2404

Categorías: [Hornos](#), [Hornos Convectores](#),
[OFERTAS DEL MES](#)

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Altura: 1510mm

Fondo: 1230mm

Ancho: 1000mm

Peso Bruto: 215Kg



www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

+56 9 5372 8803 +56 22 556 7958
+56 22 544 0441 +56 22 531 8292