



HORNO CONVECTOR DIGITAL, INCLUYE 4 BANDEJAS MAIGAS

- Construcción íntegro en acero inoxidable.
- 100% italiano
- Incluye 4 bandejas de aluminio
- 435 x 350 mm o 450 x 325 mm
- Opcional: Bandejas de acero inoxidable
- Horno de convección digital
- Iluminación led interior
- Doble vidrio templado de baja emisividad
- Gran horno convector de sobremesa de tecnología avanzada, sólido, rápido y preciso, por su tamaño puede ser ubicado en lugares reducidos y es muy silencioso.
- Cámara de cocción de acero inoxidable con esquinas redondeadas para una fácil limpieza y mantención.
- Componentes italianos de alta calidad, doble vidrio templado de baja emisividad, que lo hace seguro para altas temperaturas, mango con sistema de apertura de seguridad y base antideslizante.
- Panel digital de fácil manejo, puede cocer con las 4 bandejas en forma simultánea entregando un horneado de calidad, buena iluminación interior y sus 2 ventiladores hacen que los productos tengan una cocción homogénea con buen color y textura,

www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

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



Maquinaria Gastronómica
Franklin 1030 • Santiago



especial para panadería y pastelería.



SKU: 6220

Categorías: [Amasanderias](#), [COCCION ALTA PRODUCCION](#), [Hornos Convectores](#), [Pastelerias](#)

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo: TE04D

Especial para panadería y pastelería

Bandejas (mm) 435×350 ó 450×325

Distancia entre bandejas (mm) 90

Dimensiones de la cámara (mm) 464x420x370

Energía eléctrica total (kW) 3,15

Voltaje de potencia (V) 220

Frecuencia nominal (Hz) 50

Corriente nominal (A) 14

Dimensiones

Producto (mm) 589x660x580

Embalaje (mm) 625x700x590

Peso neto (kg) 33

Peso bruto (kg) 39



www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

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



Maquinaria Gastronómica
Franklin 1030 • Santiago



www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

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