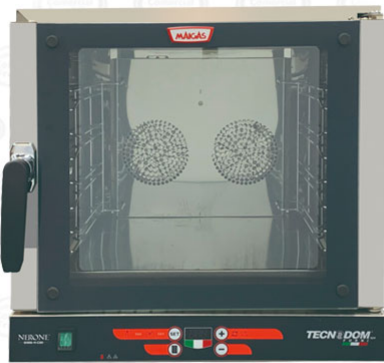




Maquinaria Gastronómica
Franklin 1030 • Santiago



HORNO CONVECTOR DIGITAL, INCLUYE 4 BANDEJAS MAIGAS

CODIGO: 6220

- Construcción integro 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, solido, 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 simultanea 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, especial para panadería y pastelería.

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



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

- Construcción integro 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, solido, 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 simultanea 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, especial para panadería y pastelería.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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



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



Frecuencia nominal (Hz) 50

Corriente nominal (A) 14

Dimensiones

Producto (mm) 589x660x580

Embalaje (mm) 625x700x590

Peso neto (kg) 33

Peso bruto (kg) 39



GALERÍA DE IMÁGENES



www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

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