

Maquinaria Gastronómica

Franklin 1030 • Santiago









HORNO CONVECTOR DIGITAL, INCLUYE 4 BANDEJAS MAIGAS

- 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,



www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

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







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



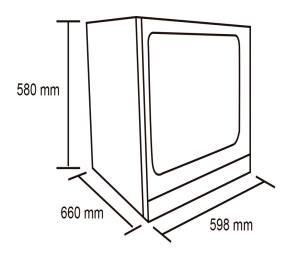
www.comercialfranklin.cl



Maquinaria Gastronómica

Franklin 1030 • Santiago











www.comercialfranklin.cl

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



Maquinaria Gastronómica

Franklin 1030 • Santiago





www.comercialfranklin.cl