HORNO CONVECTOR ELÉCTRICO 10GN 1/1 40X60 EQ-DME910-HS VENTUS

- Sistema de calentamiento ubicado en la parte trasera de la cámara de cocción.
- Cámara de cocción a prueba de agua en acero inox.
- AISI 304.
- Cámara de cocción con soldadura externa.
- Paneles de revestimiento exterior de acero inoxidable satinado AISI 430.
- Chasis, base de acero inoxidable AISI 430.
- Elementos calefactores de acero inox. Incoloy 800.
- Aislamiento térmico de la cámara de cocción en fibra cerámica.
- Ventiladores de la cámara de cocción de acero inox.
- Se recomiendo uso de ablandador de agua.

SKU: 6488
Categorías: Amasanderias, COCCION ALTA PRODUCCION, Hornos, Hornos Convectores, Pastelerias

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Construcción: Acero Inoxidable AISI 304
Dimensiones equipo: 92 x 80.2 x 107.5 cm
Dimensiones embalaje: 96 x 90 x 126 cm
Capacidad GN: 10 GN 1/1
Capacidad bandejas: 10 bandejas de 60×40 cm
Distancia entre bandejas: 75mm
inserción bandejas: Transvesal
Rango de T°: 50°C – 270°C
Carga máxima: 100 kg
Peso embalaje: 122 kg