

HORNO CONVECTOR ELÉCTRICO 5GN 1/1 VENTUS

CODIGO: 6487

- Cámara de cocción a prueba de agua en acero inox. AISI 304.
- Sistema de calentamiento ubicado en la parte trasera de la cámara de cocción.
- 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 alandador de agua.

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

- Cámara de cocción a prueba de agua en acero inox. AISI 304.
- Sistema de calentamiento ubicado en la parte trasera de la cámara de cocción.
- 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 alandador de agua.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Construcción: Acero Inoxidable AISI 304
Dimensiones equipo: 92 x 80.2 x 70 cm
Dimensiones embalaje: 96 x 90 x 98 cm
Capacidad GN: 5 GN 1/1
Capacidad bandejas: 5 bandejas de 60×40 cm
Distancia entre bandejas: 75mm
inserción bandejas: Transvesal
Rango de T°: 50°C – 270°C
Carga máxima: 50 kg por nivel
Peso embalaje: 90 kg