



HORNO CONVECTOR ELÉCTRICO 8A 4 BANDEJAS 60X40 CM. PARETI-KITCHENETTE

CODIGO: 7351

- Horno Convector Eléctrico Industrial con Humidificador y Grill Superior
- Potencia, precisión y durabilidad en un solo equipo. Este horno convector eléctrico industrial está diseñado para ofrecer resultados uniformes en cada preparación, ideal para panaderías, pastelerías y cocinas profesionales.
- Su doble ventilador trasero garantiza una distribución homogénea del calor, mientras que el humidificador incorporado mantiene la humedad ideal para masas, carnes y productos horneados. Además, el grill superior con controlador independiente (2 kW) permite gratinar o dorar los alimentos con un acabado perfecto y profesional.
- Fabricado íntegramente en acero inoxidable, tanto en el interior como en el exterior, ofrece máxima resistencia, higiene y fácil limpieza. Su puerta abatible de 180° con doble vidrio templado mejora la visibilidad y la eficiencia térmica, mientras que el mango de acero inoxidable proporciona firmeza y seguridad durante el uso.
- Incluye 4 bandejas de acero inoxidable de 40 × 60 cm, timer programable hasta 120 minutos y un motor italiano de alto



rendimiento, que asegura una operación confiable y duradera.
Su protección en los ventiladores y estructura robusta garantizan un funcionamiento seguro en entornos exigentes.

- Además cuenta con doble vidrio templado en la puerta, lo que permite que el calor quede de manera más hermético en la cámara.
- ⚡ **Potencia total:** 6,4 kW (horno) + 2 kW (grill)
  Requiere instalación eléctrica que soporte 29 amperes.
- Este horno tiene una alta potencia, por lo que será entregado sin enchufe, solo con los cables de alimentación. Se recomienda la instalación de un enchufe industrial monofásico.

Categorías: Hornos Convectores

- Horno Convector Eléctrico Industrial con Humidificador y Grill Superior
- Potencia, precisión y durabilidad en un solo equipo. Este horno convector eléctrico industrial está diseñado para ofrecer resultados uniformes en cada preparación, ideal para panaderías, pastelerías y cocinas profesionales.
- Su doble ventilador trasero garantiza una distribución homogénea del calor, mientras que el humidificador incorporado mantiene la humedad ideal para masas, carnes y productos horneados. Además, el grill superior con controlador independiente (2 kW) permite gratinar o dorar los alimentos con un acabado perfecto y profesional.
- Fabricado íntegramente en acero inoxidable, tanto en el interior como en el exterior, ofrece máxima resistencia, higiene y fácil limpieza. Su puerta abatible de 180° con doble vidrio templado mejora la visibilidad y la eficiencia térmica, mientras que el mango de acero inoxidable proporciona firmeza y seguridad durante el uso.
- Incluye 4 bandejas de acero inoxidable de 40 × 60 cm, timer programable hasta 120 minutos y un motor italiano de alto rendimiento, que asegura una operación confiable y duradera.



Su protección en los ventiladores y estructura robusta garantizan un funcionamiento seguro en entornos exigentes.

- Además cuenta con doble vidrio templado en la puerta, lo que permite que el calor quede de manera más hermético en la cámara.
- ⚡ **Potencia total:** 6,4 kW (horno) + 2 kW (grill)
  Requiere instalación eléctrica que soporte 29 amperes.
- Este horno tiene una alta potencia, por lo que será entregado sin enchufe, solo con los cables de alimentación. Se recomienda la instalación de un enchufe industrial monofásico.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Energía: 220 v / 50 Hz
Potencia: 6,4 Kw + 2 Kw con uso grill
Temperatura: 50 - 300° C
Bandejas: 4 de 40x60 cm
Peso neto: 52 Kg / Peso bruto 60 Kg
Medidas del producto: 83,5x76x58 cm (frente x fondo x alto)
Altura entre bandeja: 8 cm
Amperaje: 29

GALERÍA DE IMÁGENES





