



HORNO CONVECTOR ELÉCTRICO CON HUMEDAD Y GRILL 8F GASTROMAQ

CODIGO: 6438

- Horno convector eléctrico industrial con función de humedad (vapor) y grill superior, diseñado para alta eficiencia en panadería y gastronomía.
- Fabricado íntegramente en acero inoxidable de alta calidad. Cuenta con un sistema de convección mediante turbinas que asegura una distribución uniforme del calor. Incluye función de inyección de humedad para acabados crujientes, grill eléctrico para gratinado perfecto y panel de control electromecánico con temporizador y termostato de alta precisión (hasta 300°C). Capacidad para 4 bandejas de 43,5x31,5 cm (según configuración de guías). Puerta de doble vidrio templado con iluminación interna.
- Peso: 38 kg.
- Ideal para la cocción de panadería fina, bollería, pastelería y terminaciones de platos gourmet que requieren gratinado o control de humedad en restaurantes y cafeterías.

Categorías: Hornos Convectores



- Horno convector eléctrico industrial con función de humedad (vapor) y grill superior, diseñado para alta eficiencia en panadería y gastronomía.
- Fabricado íntegramente en acero inoxidable de alta calidad. Cuenta con un sistema de convección mediante turbinas que asegura una distribución uniforme del calor. Incluye función de inyección de humedad para acabados crujientes, grill eléctrico para gratinado perfecto y panel de control electromecánico con temporizador y termostato de alta precisión (hasta 300°C). Capacidad para 4 bandejas de 43,5x31,5 cm (según configuración de guías). Puerta de doble vidrio templado con iluminación interna.
- Peso: 38 kg.
- Ideal para la cocción de panadería fina, bollería, pastelería y terminaciones de platos gourmet que requieren gratinado o control de humedad en restaurantes y cafeterías.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Dimensiones:
Alto 60 cm
Ancho 62 cm
Largo 58 cm
Peso 39 kg