



HORNO DE PISO 1 CÁMARA VENTUS

CODIGO: 5616

- Construido íntegramente en acero inoxidable.
- Estructura de horno de una pieza con 1 cámara.
- Funcionamiento a gas licuado (GLP) con posibilidad de conversión a gas natural (GN).
- Quemador inferior y superior con regulador de temperatura independiente.
- Panel de control digital.
- Incluye temporizador para hornear y controlar de forma precisa el tiempo de cocción.
- Luz interior.
- Posee 16 memorias para guardar recetas.
- Sistema de protección contra el calor.
- Válvulas automáticas de seguridad de extinción de llama, en caso de falla de ignición.
- Placas de piedra refractaria para un calor parejo.
- Amplia ventana de vidrio de alta resistencia.
- Manilla metálica de alta resistencia.
- Incluye 2 bandejas de 60×40 cm.
- Producto certificado para gas licuado GLP y gas natural GN.

Categorías: Hornos, Hornos de Piso



- Construido íntegramente en acero inoxidable.
- Estructura de horno de una pieza con 1 cámara.
- Funcionamiento a gas licuado (GLP) con posibilidad de conversión a gas natural (GN).
- Quemador inferior y superior con regulador de temperatura independiente.
- Panel de control digital.
- Incluye temporizador para hornear y controlar de forma precisa el tiempo de cocción.
- Luz interior.
- Posee 16 memorias para guardar recetas.
- Sistema de protección contra el calor.
- Válvulas automáticas de seguridad de extinción de llama, en caso de falla de ignición.
- Placas de piedra refractaria para un calor parejo.
- Amplia ventana de vidrio de alta resistencia.
- Manilla metálica de alta resistencia.
- Incluye 2 bandejas de 60×40 cm.
- Producto certificado para gas licuado GLP y gas natural GN.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Dimensiones equipo (cm): 140x99x73
Dimensiones internas cámara (cm): 91×71.5×23
Peso Neto: 113 kg
Peso Bruto: 123 kg
Potencia: 0.12 kW
Energía: 220V/50Hz/1F
Consumo: 0.655 kg/hr
Conexión: Ø1/2”
N° de bandejas: 2 unidades de 60×40 cm
T° máximo de trabajo: 20°C a 300°C



GALERÍA DE IMÁGENES

