



HORNO FLATLINE 8 BANDEJAS PARETI-KITCHENETTE

CODIGO: 3058

- Horno a gas de baja presión con 8 bandejas.
- Adición de vapor a la cámara con el tiempo estándar de 3 segundos con la posibilidad de cambio.
- Panel de control digital, teclas de función general de motor con clave y luz.
- Puerta de doble vidrio super resistente totalmente hecha en acero inoxidable cepillado con sistema de regulación de presión en el pomo y bisagra.
- Manilla en la puerta de acero, el receptor de las puertas cromadas y aislante muy resistente y termoplásticos.
- Soporte para bandejas de 580 x 680 mm en acero inoxidable reforzado.
- Sistema turbo con hélice especialmente proyectada, permitiendo que el aire circule uniformemente por todo el interior, asando con mayor precisión y sin necesidad de virar las bandejas.
- Laterales, paneles y trasera en acero reforzado, con pintura fabricada de polvo electrostático con base de fosfato.

Categorías: Hornos, Hornos Convectores



- Horno a gas de baja presión con 8 bandejas.
- Adición de vapor a la cámara con el tiempo estándar de 3 segundos con la posibilidad de cambio.
- Panel de control digital, teclas de función general de motor con clave y luz.
- Puerta de doble vidrio super resistente totalmente hecha en acero inoxidable cepillado con sistema de regulación de presión en el pomo y bisagra.
- Manilla en la puerta de acero, el receptor de las puertas cromadas y aislante muy resistente y termoplásticos.
- Soporte para bandejas de 580 x 680 mm en acero inoxidable reforzado.
- Sistema turbo con hélice especialmente proyectada, permitiendo que el aire circule uniformemente por todo el interior, asando con mayor precisión y sin necesidad de virar las bandejas.
- Laterales, paneles y trasera en acero reforzado, con pintura fabricada de polvo electrostático con base de fosfato.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Potencia: 28 kW / 31920 kcal/h
Energía: 220 V / 0.37 kW
Consumo: 1.75 kWh
Medidas del producto: 1020x1370x1800 mm (frente x fondo x alto)
Peso: 250 Kg
Bandejas: 8 bandejas de 580x680 mm
Producción por bandejas: 2.5 a 3 kg
Tipo de certificación: Certificado SEC