



HORNO ITALIANO CONVECTOR 10 BANDEJAS ELÉCTRICO MAGAS

COCCIÓN MANUAL

- Cocción por convección 30°C - 280°C
- Mixto cocción vapor / convección 30°C - 230°C
- Cocción al vapor 35°C - 130°C
- Cocción por aire seco 30°C - 280°C

DISTRIBUCIÓN DEL AIRE EN LA CÁMARA DE COCCIÓN

VENTILADOR REVERSIBLE BIDIRECCIONAL
Número de velocidades configurables

OTRAS FUNCIONES

- Tiempo infinito
- Unidad de medida temperatura °F o °C
- Luces integradas en la puerta

DETALLES TECNICOS

- Fácil limpieza del cristal interior
- ATOMIZACIÓN DE GOTAS DE AGUA tecnología para producir una excelente humedad
- Estructura de aislamiento térmico (eficiencia energética)
- Tecnología inverter
- Regulación digital de inyección de agua



Maquinaria Gastronómica
Franklin 1030 • Santiago



CÓDIGO: 6528

Categorías: [Amasanderias](#), [COCCION ALTA PRODUCCION](#), [Hornos](#), [Hornos de Piso](#), [Pastelerias](#)

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo: SG10M

Capacidad bandejas 10 GN1/1 - 10 B: 600x400 mm

Distancia entre bandeja 80 mm

Voltaje 380 V

Frecuencia (Hz) 50

Potencia (kW) 15,7

Medidas horno An x Pr x Alt (mm) 795 X 1021 X 1277

Tamaño de la cámara An x Pr x Alt (mm) 463 x 630 x 948

Temperatura máx. de cocción 280°C

Peso del horno (kg) 134

Peso con embalaje (Kg) 150

www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

+56 9 5372 8803 +56 22 556 7958
+56 22 544 0441 +56 22 531 8292