



HORNO ITALIANO CONVECTOR 7 BANDEJAS MAIGAS

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 - 260°C

CICLOS ESPECIALES

- Mixto multinivel:
- Fermentación Enfriamiento automático

COCCION AUTOMATICA

- Programa posibilidad de memorizar el programa con nombre e imagen
- Ajuste de precalentamiento automático
- Ciclos de cocción para cada programa

**DISTRIBUCIÓN DEL AIRE EN LA CÁMARA DE
COCCIÓN VENTILADOR**

REVERSIBLE BIDIRECCIONAL Número de
velocidades, 3 configurables

OTRAS FUNCIONES

- Tiempo continuo
- Software Multilingüe
- Unidad de medida temperatura °F o °C

DETALLES TÉCNICOS

- Fácil limpieza del cristal interior

www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

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



Maquinaria Gastronómica

Franklin 1030 • Santiago



- ATOMIZACIÓN DE GOTAS DE AGUA
tecnología para producir una excelente
humedad
- Regulación digital de inyección de agua

SKU: 6527

Categorías: [Amasanderias](#), [Cocción Alta Producción](#), [Hornos](#), [Hornos Convectores](#), [Pastelerías](#)

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo: SC07T

Capacidad bandejas: 7 GN1/1 - 7 B: 600x400 mm

Distancia entre bandeja: 74 mm

Voltaje (V): 220

Frecuencia (Hz): 50

Potencia (kW): 0,3 + 16

Medidas horno An x Pr x Alt (mm): 870 X 786 X 879

Temperatura máx. de cocción: 260°C

Peso del horno (kg): 130

Peso con embalaje (Kg): 140



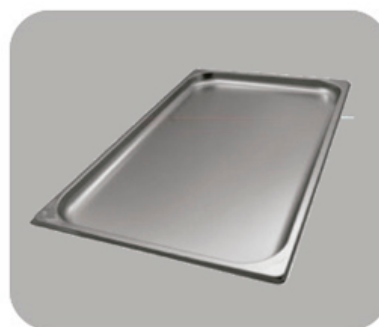
www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

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



220V/50Hz



**7 GN 1/1 ó
7 Bandejas
60x40 cm**



260°C



**Convección
+ Vapor**



Maquinaria Gastronómica

Franklin 1030 • Santiago



www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

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

