

## Horno de convección 35x35

Amperaje  
11,8 A

capacidad de charolas  
5

consumo monofásico  
2,3 kW / h

Dimensiones (alto x ancho x largo)  
540x640x680

Motor  
1/30 HP

Peso  
31,5 kilogramos

Energía bifásica  
3300W

Temperatura máxima  
250°C

Vapor  
Con VAPOR

Voltaje  
220V bifásico

Volumen (L)  
75L



Ideal para preparar alimentos que se sirven en todo momento, como panes de queso, galletas, brownies, merengues, bollería, bollería, pizzas, croissants, pan francés (50g), bizcochos de harina y otros snacks dulces y salados.

Adecuado para tiendas de conveniencia, panaderías, cafeterías, cafés, bistrós y cocinas gourmet.

Viene con 5 bandejas de horno, 35x35cm, en aluminio perforado;

Con controlador digital de tiempo y temperatura;

Con vapor para hornear pan francés (50g);

Aislamiento térmico por lana de roca + cámara de aire;

Temperatura regulable hasta 250 ° C ;

75 litros de volumen interno ;

75 mm de distancia entre bandejas para hornear;

Apilamiento máximo de 2 hornos;

Estructura total INOX 430;

Sonido de alarma;

Tostado rápido y uniforme;

Compacto y versátil;

Con diseño sofisticado;

Práctico y duradero;

Gran aislamiento térmico.

Imágenes ilustrativas, pueden variar con respecto al modelo



11,8 A



5



2,3 kW / h



540x640x680



1/30 HP



31,5 kilogramos



3300W



250°C



Con VAPOR



220V Bifásico



75L