

Consumo trifásico
7,35 KWh

Dimensiones (alto x ancho x largo)
1575x1046x1356

Dimensiones internas (alto x
ancho x largo) 520x695x930

Motor
1/4 HP

Peso
135 kilogramos

Energía trifásica
10,50 KW

Producción de pan
150 panes 50g

Temperatura máxima
250°C

Voltaje
220 trifásico

Volumen (L)
336 litros

Horno turbo eléctrico



Indispensable en panaderías y similares para hornear panes, galletas, pizzas y otros, excepto productos muy ligeros.

Posibilidad de acomodar 5 charolas.

Cámara más grande que proporciona un horneado uniforme.

Soporte ajustable de acero inoxidable para charolas (admite charolas de 40 x 60, 45 x 65, 60 x 80 y 58 x 70).

Reducción del consumo electricidad gracias al aislamiento de lana de roca de 75 mm.

Junta de puerta en caucho de silicona 100% para un fácil reemplazo.

Certificado Inmetro

Ruedas reforzadas para fácil movilidad, 2 con seguro.

Separación entre charolas 9.5 cm, inyección de vapor directa con

tiempo programable, controlador

digital con 9 memorias programables de temperatura, vapor y

tiempo. Quemadores y sensores de

fácil acceso, regulador de presión incluido.



7,35 KWh



1575x1046x1356



520x695x930



1/4HP



135 kilogramos



10,50 KW



150 panes 50g



250°C



220 trifásico



336 litros

Imágenes ilustrativas, pueden variar respecto al modelo