

Horno eléctrico de convección, controles electromecánicos con humidificador, para 5 bandejas GN1/1 o 600x400 mm

MODELO: FER051

Dim. externas
L 905 x P 845 x A 726 mm

2.678,00 € + IVA

En stock

Dim. externas	L 905 mm x P 845 mm x A 726 mm
Peso neto	98 kg
Temperatura de funcionamiento	De 0°C a 280°C
Alimentación eléctrica	380-415V 3N 50/60 Hz
Potencia eléctrica total	7,9 Kw
Vapore diretto	Si
Disponibilidad	En Stock
Equipamiento de serie	1 rejilla de 600 mm x 400 mm, 1 ventilador de inversión automática
Estructura externa	De acero ino x idable - AISI304
Fuente de alimentación del horno	Horno eléctrico
Tipo de horno	Convección

Cremallera	Apto para bandejas GN 1/1 y 600 x 400 mm
Tipo de horno	Para pastelería/gastronomía
Panel de control del horno	Mecánico
Colocación de las bandejas	5 bandejas GN 1/1 o 600 x 400 mm
Grill	No
Fases de cocción	No
Humidificador	Sì
Lavado automático	No
Carrocería	Acero ino x idable
Normative	CE

Descripción

Horno eléctrico de convección, controles electromecánicos con humidificador, para 5 bandejas GN1/1 o 600x400 mm.

El horno eléctrico electromecánico con cocción por convección es el utensilio ideal para la cocción de pasteles y productos de pastelería, así como para la panadería y la gastronomía.

La cocción por convección, gracias a la circulación forzada del aire en la cámara, permite una cocción más rápida y siempre uniforme.

El horno eléctrico de convección dispone de un **panel de control electromecánico, mando de control de temperatura de 0 a 280°C.**

El **temporizador** puede ajustarse **de 1 a 120'** y también es posible ajustar la **función de infinito** para el funcionamiento continuo del horno.

En el panel de control también hay un **interruptor para el ventilador de dos velocidades.**

El horno tiene capacidad para 5 bandejas GN1/1 o 600 mm x 400 mm.

También dispone de una **función de humidificación.**

EQUIPAMIENTO DE SERIE:

- 1 REJILLA de 600 mm x 400 mm;

- 1 VENTILADOR QUE CAMBIA AUTOMÁTICAMENTE EL SENTIDO DE GIRO DURANTE LA COCCIÓN PARA PERMITIR UNA MEJOR DISTRIBUCIÓN DEL CALOR EN EL INTERIOR DE LA CÁMARA Y, POR TANTO, UNA COCCIÓN UNIFORME.

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL