

LÍNEA DE COCCIÓN



ACERO
INOXIDABLE

AGARRADERAS
FRONTALES

HORNO DE CONVECCIÓN COMERCIAL

El horno de convección es ideal para los restaurantes de alto volumen y establecimientos de food service.

CONSTRUIDO EN ACERO INOXIDABLE

El exterior del equipo está construido en acero inoxidable y el interior está recubierto en acero porcelanizado.

TURBINA DISTRIBUIDORA DE CALOR

Tiene una turbina que permite que el calor circule por todo el horno, haciendo que la cocción sea uniforme.

PUERTAS DE USO RUDO

Las puertas del horno están construidas en cristal templado de doble panel aislante de calor con el fin de evitar accidentes

DISEÑO MODULAR

El horno de convección tiene un diseño modular con el cual podras crear una cocina completa con cada uno de nuestros equipos y que estos coincidan en tu cocina.

CAPACIDAD PARA 5 CHAROLAS

Tiene capacidad para ingresar 5 charolas al mismo tiempo y maximizar su capacidad de cocimiento gracias a sus racks cromados ajustables.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Dimensiones con empaque

Largo:	1165 mm
Ancho:	1142 mm
Alto:	1666 mm

Dimensiones sin empaque

Largo:	1058 mm
Ancho:	968 mm
Alto:	1399 mm

Dimensiones interiores del horno

Alto:	508 mm
Ancho:	737 mm
Profundo:	546 mm

Materiales

Puertas:	2 con seguro de cierre
Material de puertas:	Acero inox. y doble panel cristal templado
Quemadores:	Acero inox. tipo I
Parrillas:	5 parrillas cromadas de uso rudo
Material externo:	Acero inoxidable 430
Material interno:	Acero porcelanizado

Datos de rendimiento de cocción

Tipo de gas:	Gas LP
Potencia Watts:	17,580 Watts
Potencia BTU'S:	60,000 BTU/Hr
Consumo M3:	GN: 1.578/LP:0.68 M3/Hr
Consumo amperes:	5,9 A

Presión de gas

Presión de trabajo LP:	10 in/WC
------------------------	----------

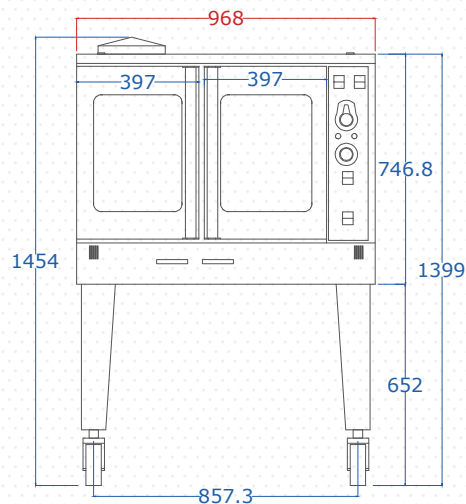
Accesorios

Parrillas:	5 parrillas de acero niquelado
Panel de control:	Temporizador y termostato mecánico
Espreas:	N/A
Base:	Patas ajustables con ruedas

Datos logísticos:

Peso bruto:	258 kg
Peso neto:	230 kg

MEDIDAS VISTA FRONTAL



MEDIDAS VISTA LATERAL

