









HORNO CONVECTOR ELÉCTRICO 10GN 1/1 40X60 EQ-DME910-HS VENTUS

\$2.831.950 Neto

- Sistema de calentamiento ubicado en la parte trasera de la cámara de cocción.
- Cámara de cocción a prueba de agua en acero inox.
- AISI 304.
- Cámara de cocción con soldadura externa.
- Paneles de revestimiento exterior de acero inoxidable satinado AISI 430.
- Chasis, base de acero inoxidable AISI 430.
- Elementos calefactores de acero inox. Incoloy 800.
- Aislamiento térmico de la cámara de cocción en fibra cerámica.
- Ventiladores de la cámara de cocción de acero inox.
- Se recomiendo uso de ablandador de agua.

CODIGO: 6488

Categorías: <u>Amasanderias</u>, <u>COCCION ALTA PRODUCCION</u>, <u>Hornos</u>, <u>Hornos Convectores</u>,

Pastelerias







DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Construcción: Acero Inoxidable AISI 304 Dimensiones equipo: 92 x 80.2 x 107.5 cm Dimensiones embalaje: 96 x 90 x 126 cm

Capacidad GN: 10 GN 1/1

Capacidad bandejas: 10 bandejas de 60×40 cm

Distancia entre bandejas: 75mm inserción bandejas: Transvesal Rango de T°: 50°C – 270°C Carga máxima: 100 kg

Peso embalaje: 122 kg