



HORNO CONVECTOR 10 BANDEJAS FLATLINE PARETI- KITCHENETTE

- Horno a gas de baja presión con 10 bandejas.
- Adición de vapor a la cámara con el tiempo estándar de 3 segundos con la posibilidad de cambio.
- Panel de control digital, teclas de función general de motor con clave y luz.
- Puerta de doble vidrio super resistente totalmente hecha en acero inoxidable cepillado con sistema de regulación de presión en el pomo y bisagra.
- Manilla en la puerta de acero, el receptor de las puertas cromadas y aislante muy resistente y termoplásticos.
- Soporte para bandejas de 580x680 mm en acero inoxidable reforzado.
- Sistema biturbo con hélice especialmente proyectada, se programa para girar de derecha a izquierda, permitiendo que el aire circule uniformemente por todo el interior, asando con mayor perfección y sin necesidad de virar las bandejas.
- Laterales, paneles y trasera en acero reforzado, con pintura fabricada de polvo electrostático con base de fosfato.
- Incluye Filtro de agua el cual está



**MAQUINARIA
GASTRONÓMICA
Y MENAJE**



diseñado para contener polipropileno o
filtros CTO, especiales para agua.

SKU: 3119

Categorías: [Hornos Convectores](#)

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Medidas del producto: 1020x1370x1800 mm (frente x fondo x alto)

Potencia: 28 kW / 31920 kcal/h

Energía: 220 V / 0.37 kW

Consumo: 1.75 kWh

Peso: 252 Kg

Bandejas: 10 bandejas de 580x680 mm

Producción por bandejas: 2.5 a 3 kg

Tipo de certificación: Certificado SEC

SANTIAGO
Serrano 668

SANTIAGO
Franklin 865

CHILLÁN
Sargento Aldea 623

CONCEPCIÓN
Rengo 755

PUERTO MONTT
Parque Sur, Litoral Bodegas
Ruta 5 Km 1017, Bodega N° 23


www.lacasita.cl