



HORNO ITALIANO CONVECTOR 7 BANDEJAS MAIGAS

COCCIÓN MANUAL

- Cocción por convección 30°C – 280°C
- Mixto cocción vapor / convección 30°C – 230°C
- Cocción al vapor 35°C – 130°C
- Cocción por aire seco 30°C – 260°C

CICLOS ESPECIALES

- Mixto multinivel:
- Fermentación Enfriamiento automático

COCCION AUTOMATICA

- Programa posibilidad de memorizar el programa con nombre e imagen
- Ajuste de precalentamiento automático
- Ciclos de cocción para cada programa

DISTRIBUCIÓN DEL AIRE EN LA CÁMARA DE COCCIÓN VENTILADOR

REVERSIBLE BIDIRECCIONAL Número de velocidades, 3 configurables

OTRAS FUNCIONES

- Tiempo continuo
- Software Multilingüe
- Unidad de medida temperatura °F o °C

DETALLES TÉCNICOS

- Fácil limpieza del cristal interior
- ATOMIZACIÓN DE GOTAS DE AGUA



**MAQUINARIA
GASTRONÓMICA
Y MENAJE**



tecnología para producir una excelente
humedad

- Regulación digital de inyección de
agua

CÓDIGO: 6527

Categorías: [Amasanderias](#), [Cocción Alta
Producción](#), [Hornos](#), [Hornos Convectores](#),
[Pastelerías](#)

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo: SC07T

Capacidad bandejas: 7 GN1/1 - 7 B: 600x400 mm

Distancia entre bandeja: 74 mm

Voltaje (V): 220

Frecuencia (Hz): 50

Potencia (kW): 0,3 + 16

Medidas horno An x Pr x Alt (mm): 870 X 786 X 879

Temperatura máx. de cocción: 260°C

Peso del horno (kg): 130

Peso con embalaje (Kg): 140

SANTIAGO
Serrano 668

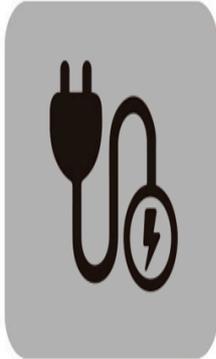
SANTIAGO
Franklin 865

CHILLÁN
Sargento Aldea 623

CONCEPCIÓN
Rengo 755



www.lacasita.cl



220V/50Hz



**7 GN 1/1 ó
7 Bandejas
60x40 cm**



260°C



**Convección
+ Vapor**



**MAQUINARIA
GASTRONÓMICA
Y MENAJE**



SANTIAGO
Serrano 668

SANTIAGO
Franklin 865

CHILLÁN
Sargento Aldea 623

CONCEPCIÓN
Rengo 755



www.lacasita.cl