

B04MU

HORNO ELÉCTRICO A CONVENCCIÓN MANUAL



CARACTERÍSTICAS

- Horno de convección para hornear y asar, con resultados de cocción uniforme, dorado y crujiente.
- Versatil y compacto para optimizar los espacios.
- Controles de temperatura y tiempo manuales.
- Humificador, función opcional para lograr mejor cocción.
- Puerta doble vidrio (air free).

ESPECIFICACIONES



Modelo	Temperatura maxima	Eléctrica	Amperaje	Potencia	Bandejas	Presión de agua
	°C	Vol/Hz	A	Kw	Cm	psi
B04MU	260	220/60	24	5,6	Largo 66 Ancho 46	20 - 29



Construcción Duradera

Fabricado en acero inoxidable y puerta de doble vidrio templado.



Tamaño optimo

hasta 7 posiciones diferentes de bastidor y 4 bandejas.



Sistema de ventiladores

2 Ventiladores bidireccionales para flujo de aire y Coccion uniforme.

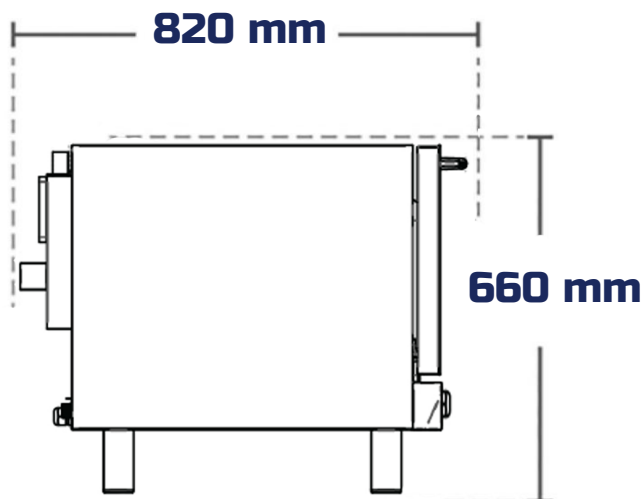
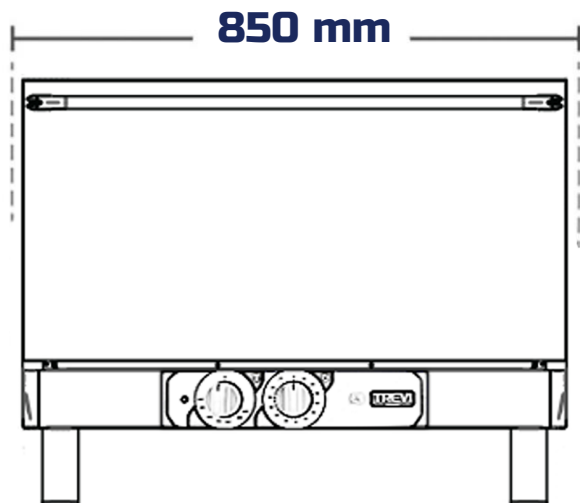


B04MU

HORNO ELÉCTRICO A CONVENCIÓN MANUAL

DIMENSIONES

Peso neto: 59 kg



DIMENSIONES DEL EMBALAJE

Alto	Ancho	Largo	Peso
730 mm	840 mm	910 mm	71 kg

BENEFICIOS

- Versatilidad ya que es ideal para hornear galletas, panes, carnes y otros productos, así como para asar verduras o terminar otros platos.
- Ahorro de espacio inteligente con diseño compacto y múltiples posiciones de estantes que maximiza el espacio de la encimera sin sacrificar rendimiento. ¡Cocina a lo grande sin ocupar mucho espacio!
- Cocción perfecta ya que con el sistema de flujo de aire uniforme garantiza una cocción pareja y resultados consistentes. ¡Platos Perfectamente cocidos en cada ocasión!
- Sabores elevados con inyección de vapor, al agregar humedad natural que mejora textura, sabor y apariencia.
- Facilidad de uso y limpieza ya que consta con controles intuitivos y posee paneles de puerta de vidrio removibles, interior y exterior de acero inoxidable y el deflector apto para lavavajillas que facilitan la limpieza.

DoralChef Restaurant Equipment
8244NW 14St Doral 33126 FL USA.

T + 1 305 848 4013 info@doralchef.com

