

T043M

HORNO ELÉCTRICO A CONVENCIÓN MANUAL

TREVI

CARACTERÍSTICAS

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



Esta unidad posee un enchufe NEMA 5-15P

ESPECIFICACIONES

 **MADE IN ITALY**

Modelo	Temperatura maxima	Eléctrica	Amperaje	Potencia	Bandejas
	°C	Vol/Hz	A	Kw	Cm
T043M	260	110/60	13.7	1,5	Largo 44 Ancho 33



Construcción Duradera

Fabricado en acero inoxidable y puerta de doble vidrio templado.



Tamaño optimo

Ideal para espacios pequeños, utiliza 4 bandejas tamaño medio.

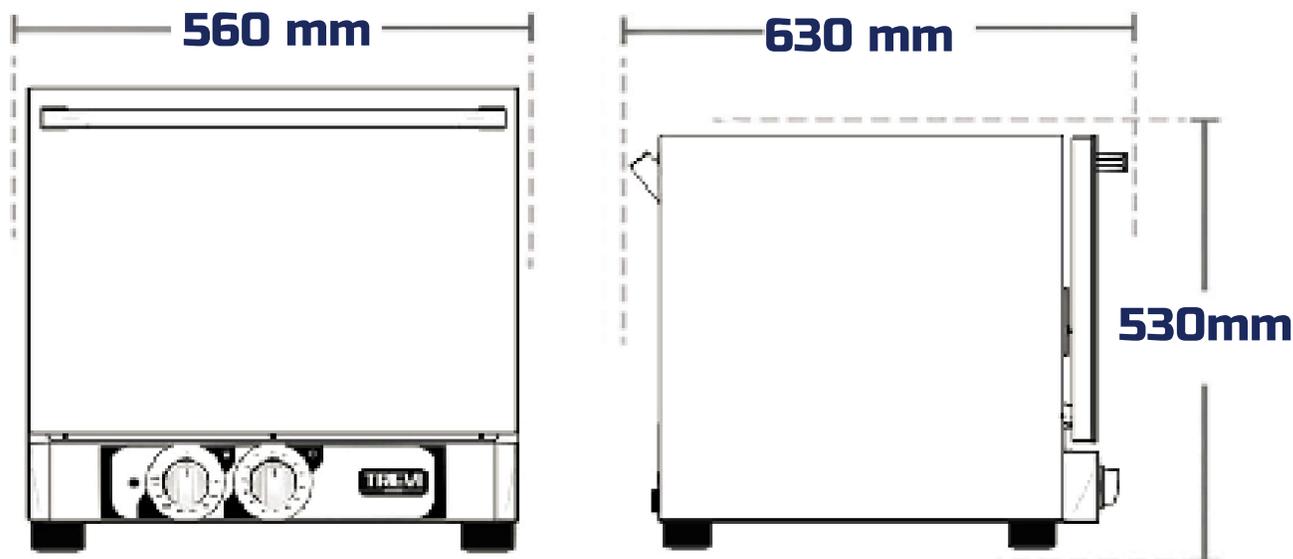


Sistema de ventilador

Flujo de aire bidireccional continuo para cocción uniforme.

DIMENSIONES

Peso neto: 28 kg



DIMENSIONES DEL EMBALAJE

Alto	Ancho	Largo	Peso
680 mm	730 mm	590 mm	35 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 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!
- 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 que facilita la limpieza.