

inoxForni®

El horno profesional más potente y compacto



VERSIÓN 100%
ELÉCTRICO 220 V



LÍNEA
AMÉRICAN

A5

DIGITAL



Controlador digital



Turbina con doble sentido de giro



5 bandejas de
A1/2 (46 x 33 cm) ó
G1/1 (53 x 32,5 cm)



Inyección de vapor



Iluminación LED



De 30°C a 200°C
en 7 minutos



Cocción uniforme



Quemador de alta eficiencia (Premix)



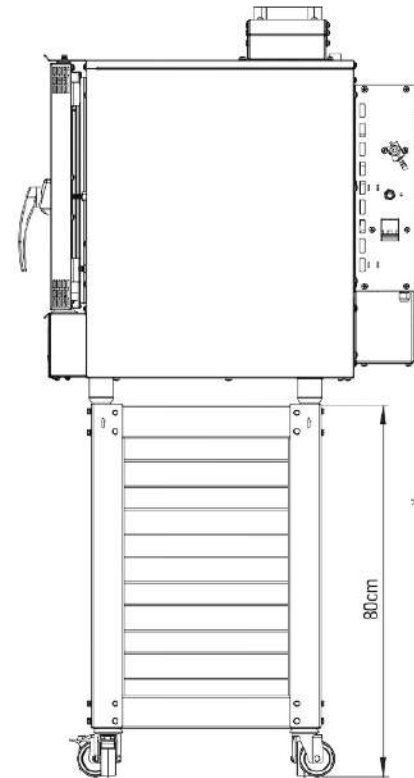
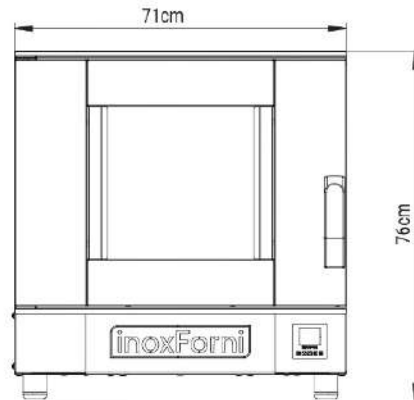
Eficiente



Diseño compacto



 **VERSIÓN ELÉCTRICO**



- Horno estático de convección forzada.
- Diseño compacto y versátil.
- Construido completamente en acero inoxidable.
- Puerta panorámica de cristal templado con iluminación LED.
- Controlador digital muy preciso que gestiona tiempo, temperatura e iluminación.
- Inyección directa de vapor.
- Turbina con inversión de giro para una cocción uniforme.
- Manija de cierre segura y rápida.
- Bajo consumo de energía.
- Quemador premix que lo vuelve más potente y eficiente.
- Cómodo traslado y fácil instalación.
- Ideal para emprendedores visionarios.

* OPCIONAL
Mesa de soporte



Modelo	Voltaje	Amperaje	Potencia Calorífica		Potencia Eléctrica Total	Consumo Promedio Calorífico	
Eléctrico	220 V AC	16 A	3,2 kW	10918,4 BTU/h	3,6 kW	2,4 kWh	8188,8 BTU



Modelo	Alto	Ancho	Profundidad	Cantidad de bandejas	Medida de las bandejas	Espacio entre bandejas	Peso Aprox
Eléctrico	76 cm	71 cm	80 cm	5 unidades	A1/2: 33x46 cm	8,3 cm	64,0 Kg

