

# 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

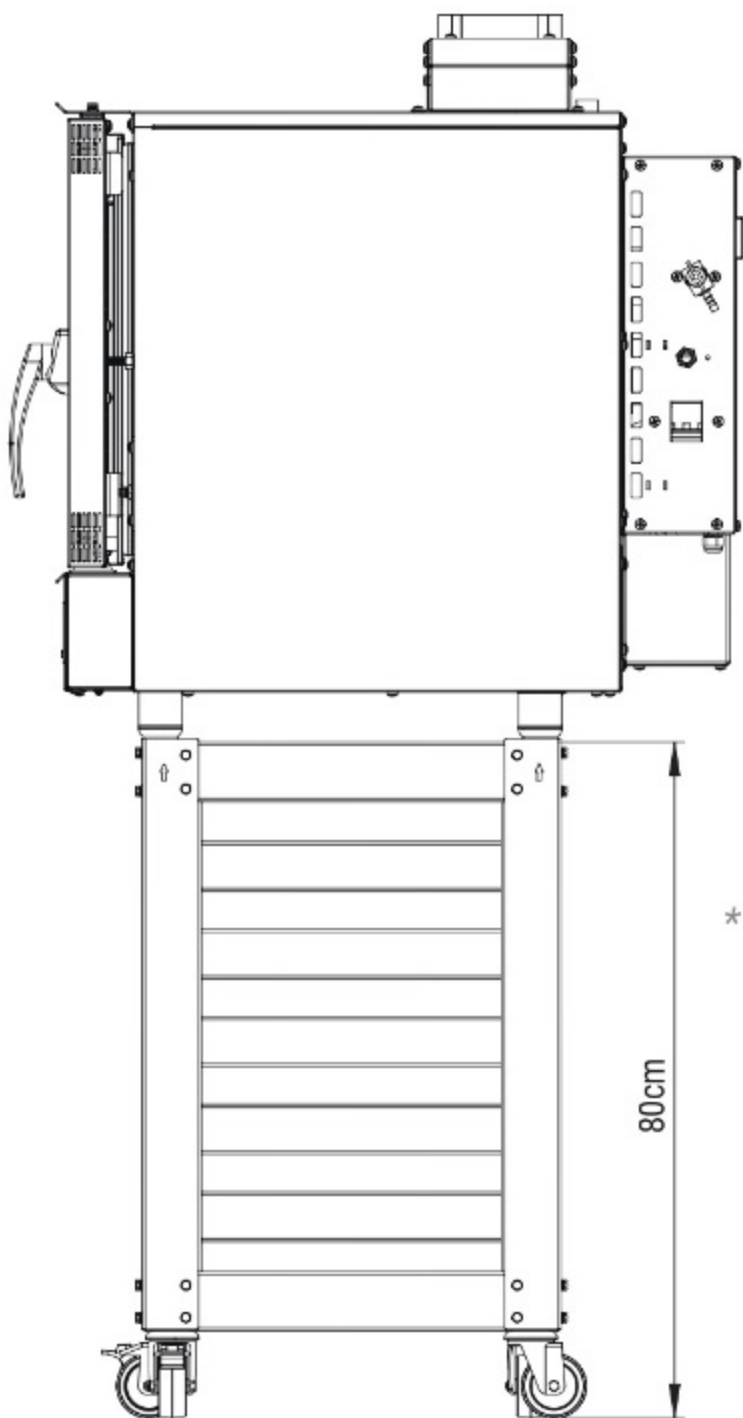
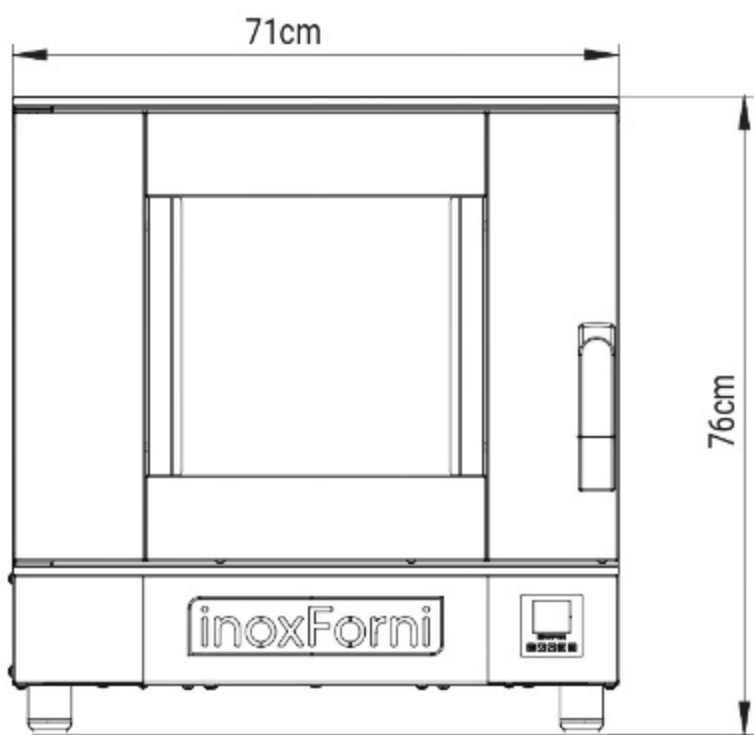


Diseño  
compacto





VERSIÓN  
ELÉCTRICO



\* OPCIONAL  
Mesa de  
soporte

- 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.



| 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    |

