

HORNO GAS TURBO FLATLINE 8B - IGAHO0030 - PARETI



\$3.029.990 IVA Incluido

HORNO TURBO CONVECTOR A GAS LICUADO

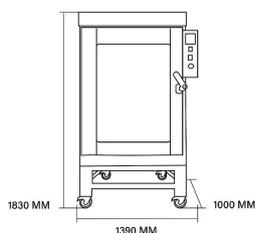
Los hornos turbo de **Pareti-Kitchenette®** Son ideales para panadería, debido a que son máquinas de rápido calentamiento, alta productividad y gran calidad de cocción. Nuestros hornos **Turbo** se encuentran fabricados con bandejeros en acero inoxidable lo que facilita su higienización. Los hornos **turbo** cuentan con hélice en el interior de la cámara lo que hace un ambiente propicio para la cocción de masas, ya que este reparte el calor uniformemente por toda la cámara generando una cocción pareja del producto. Esta hélice puede programarse para girar de izquierda a derecha.

SKU: 23002

GALERÍA DE IMÁGENES



FLATLINE
BITURBO



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

DETALLES DEL PRODUCTO

- Horno a gas de baja presión con 8 bandejas.
- Adición de vapor a la cámara con el tiempo estándar de 3 segundos con la posibilidad de cambio.
 - Panel de control digital, teclas de función general de motor con clave y luz.
- Puerta de doble vidrio super resistente totalmente hecha en acero inoxidable cepillado con sistema de regulación de presión en el pomo y bisagra.
- Manilla en la puerta de acero, el receptor de las puertas cromadas y aislante muy resistente y termoplásticos.
 - Soporte para bandejas de 580 x 680 mm en acero inoxidable reforzado.
- Sistema turbo con hélice especialmente proyectada, se programa para girar de derecha a izquierda, permitiendo que el aire circule uniformemente por todo el interior, asando con mayor perfección y sin necesidad de virar las bandejas.
- Laterales, paneles y trasera en acero reforzado, con pintura fabricada de polvo electrostático con base de fosfato.



Potencia 28 kW / 31920 kcal/h

Energía 220 V / 0.37 kW

Consumo 1.75 kWh

Medidas del producto 1020x1370x1800 mm (frente x fondo x alto)

Peso 250 Kg

Bandejas 8 bandejas de 580x680 mm

Producción por bandejas 2.5 a 3 kg

Tipo de certificación Certificado SEC