

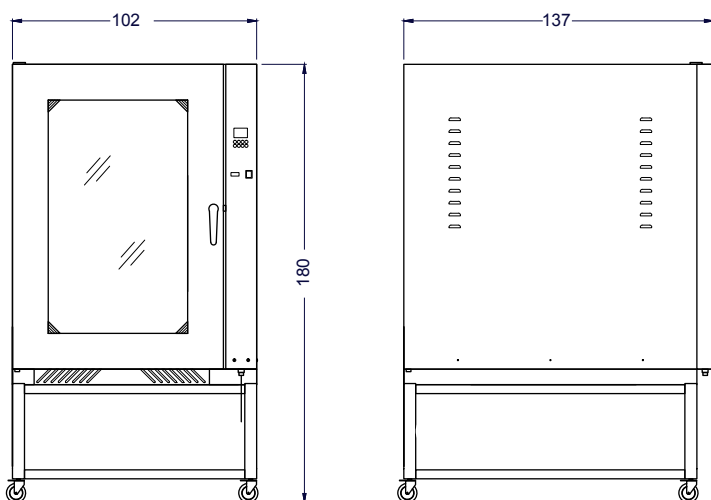
LÍNEA PANADERÍA

Horno Convector 10 Bandejas Flatline Venancio

Pareti-Kitchenette



- Horno a gas de baja presión con 10 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 580×680 mm en acero inoxidable reforzado.
- Sistema turbo con hélice especialmente proyectada, permitiendo que el aire circule uniformemente por todo el interior, asando con mayor precisión y sin necesidad de virar las bandejas.
- Laterales, paneles y trasera en acero reforzado, con pintura fabricada de polvo electrostático con base de fosfato.



Vista Elevación

Vista Izquierda

Unidad: cm

	Dimensiones equipo	Ancho 102 cm	Profundidad 137 cm	Alto 180 cm
	Peso	Neto 252 kg		
	Especificaciones eléctricas	Potencia 28 kW / 31920 kcal/h	Consumo 1.75 kWh	
	Especificaciones eléctricas	Energía 220 V / 0,37 kW		
	Nº de bandejas	10 unidades de 58x68cm		
	Producción por bandejas	2.5 a 3 kg.		