



*Base no incluida

DESCRIPCION

El Horno Miwe European Gusto 3 charolas es un equipo de convección, capacidad de 3 charolas de 445 x 350 mm. Su diseño moderno y compacto lo hace ideal para panaderías, cafeterías, tiendas de conveniencia y restaurantes. Los resultados de horneado son excelentes, Ideal para finalizar la cocción de productos parcialmente cocidos.

CARACTERISTICAS

La inserción transversal de las bandejas de cocción proporciona una amplia superficie visible y facilita la manipulación de las mismas.

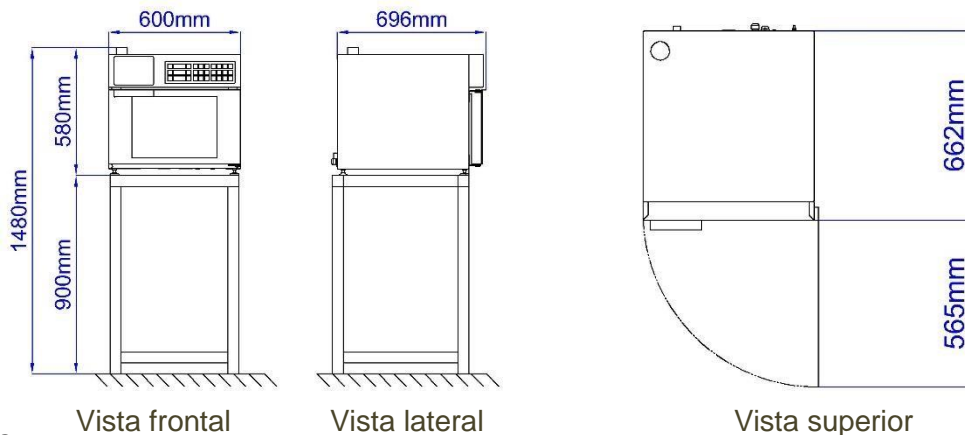
Suministro de agua mediante un depósito de agua integrado y patentado accesible desde la parte delantera y con capacidad de aprox. 5 litros.

Manejo seguro, cómodo e independiente del idioma con el control de programas fijos MIWE FP. Proporciona 12 programas de horneado seleccionables de forma directa (capacidad de almacenamiento de hasta 100. Con 5 secciones de horneado cada uno), de fácil manejo.

Rápida transferencia de datos de programas de cocción a través del puerto USB frontal o compatible con red.

La apertura automática de la puerta señala el final del tiempo de cocción y evita recocciones no deseadas.

Cristal de aislamiento térmico de alta eficiencia energética y buena iluminación de la cámara de horneado mediante lámparas LED.


DIMENSIONES


*Base no incluida

INFORMACIÓN TÉCNICA

Modelo	Ancho (mm)	Profund. (mm)	Altura (mm)	Peso(kgs)	Capacidad	Potencia Eléctrica
HORNO MIWE GUSTO 3.0403 FP12 220V-2Ph- 60Hz	600	696	580	57 Kgs.	3 Charolas 445 x 350 mm.	3.4 kW 220V/60Hz/3F+T 3 x 20 Amp

Prohibida la reproducción total o parcial de este documento, para algún propósito comercial. European se reserva el derecho de modificar o cambiar las especificaciones técnicas de los equipos sin previo aviso.