



DESCRIPCIÓN:

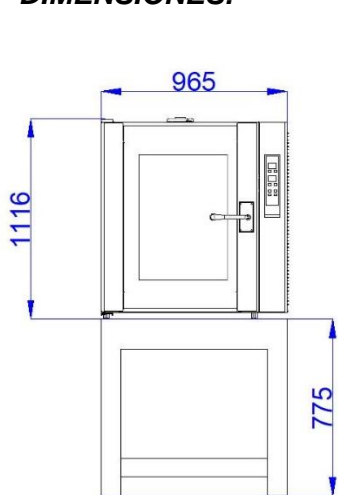
Garantiza tiempos cortos de cocción para la reposición de los productos en las estanterías, gracias a su versatilidad en el manejo de temperaturas. Recomendado para panaderías y pastelerías, fabricado en acero inoxidable, el alto grado de aislamiento, el uso de cristales térmicos y el sistema de control de potencia patentado, aseguran una optimización del consumo de energía.

CARACTERISTICAS:

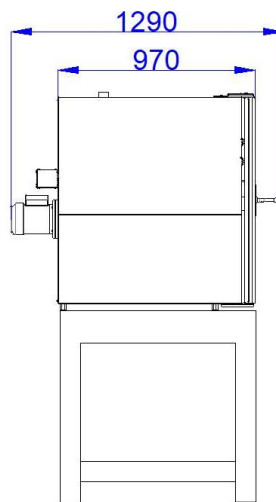
- Control electrónico de tiempo, temperatura e inyección de vapor, en el panel frontal.
- Sistema de vapor generado a través de inyección directa en la cámara de cocción.
- La circulación de aire forzado es a través de una turbina accionada por un motor.
- Las puertas con doble cristal.
- La cámara de cocción aislada con lana de roca (o mineral), de grosor mínimo de 70mm.
- Calefacción mediante resistencias eléctricas.
- Capacidad: 10 bandejas de 650 X 450 mm.



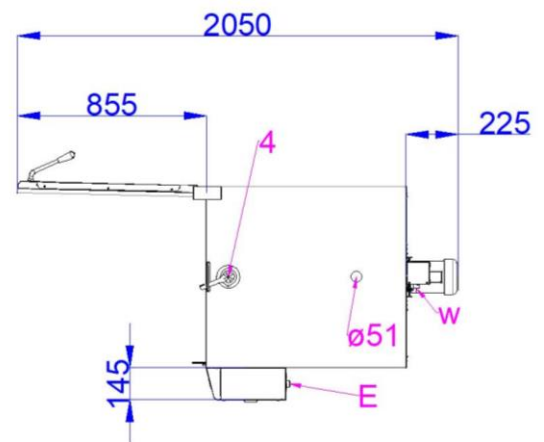
DIMENSIONES:



VISTA FRONTAL



VISTA LATERAL



VISTA SUPERIOR

***SE SUGUIERE COLOCAR EL HORNO SOBRE UNA BASE DE 775mm, NO ÍNCUIDA.**

INFORMACIÓN TÉCNICA

Modelo	Ancho (mm)	Profundo (mm)	Altura (mm)	Capacidad	Potencia eléctrica
HORNO PLUMA ELECTRICO 220V-3Ph-60Hz	965	2050	1119	10 charolas 65X45 cm	15.6 Kw 220V/60Hz/3F+T

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.

MAQUINARIA Y HORNOS PANADERIA

Lago Wenner N° 25 Col. Pensil México, 11490, D. F. Tel: 52 (01) 55 45 62 72 - 55 45 03 81 Fax: 52 (01) 55 45 62 85

www.europamx