



*Base no incluida en el equipo

DESCRIPCIÓN:

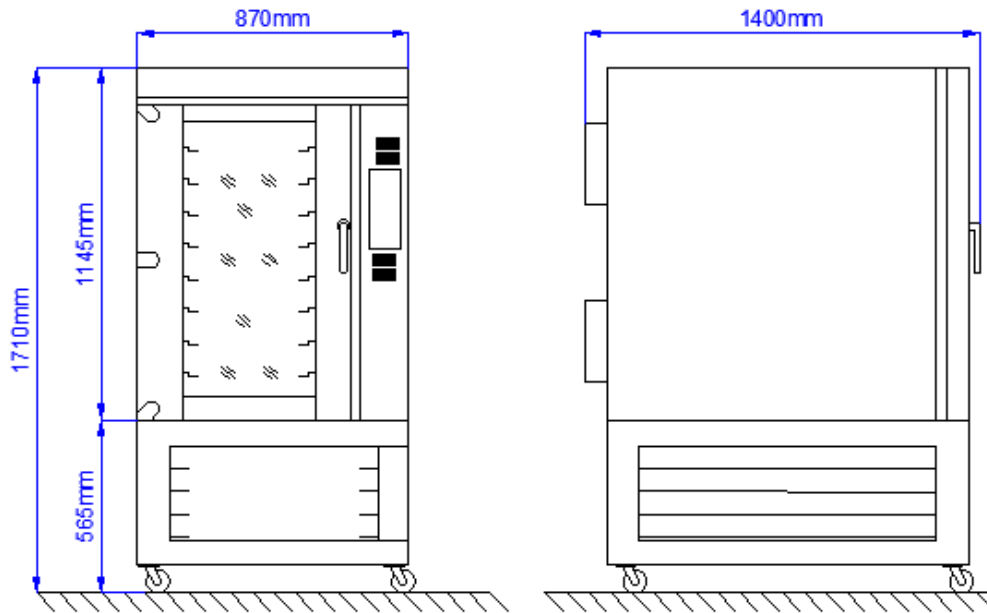
- El Horno SM2-710EB es un equipo de calentamiento eléctrico con panel de control actualizado, con capacidad para 10 charolas de 650 x 450 mm, construido en acero Inoxidable para tener una larga vida útil. Permite hornear una amplia gama de productos como bolillos, teleras, biscocheria, croissants, etc.

CARACTERÍSTICAS

- Frente e interior fabricados en acero inoxidable, elegante y duradero.
- Doble acristalamiento con vidrio templado, proporciona una excelente conservación del calor y un rendimiento que ahorra energía.
- Controles digitales fáciles de usar para temperatura, vapor y temporizador.
- Temperatura max 280 °C.
- Uniformidad en la cocción gracias a su doble sentido de giro de la turbina.



DIMENSIONES



VISTA FRONTAL

VISTA LATERAL

Se recomienda colocar el horno sobre una base como indica el plano, la base no está incluida con el equipo

INFORMACIÓN TÉCNICA

Modelo	Ancho (mm)	Profundo (mm)	Altura (mm)	Peso (Kg)	Capacidad	Potencia eléctrica
HORNO ECOFAN CONVECCION ELEC. SM2-710EB 10T 65x45cm 220V-3Ph-60Hz	870	1400	1145	204	10 Charolas 650 x450mm	25 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 DE PANADERIA

Lago Wenner N° 25 Col. Pensil México, 11490, CDMX Tel :55 55 45 62 72

Pag web: <https://www.european.mx/asistencia-tecnica>

www.european.mx