



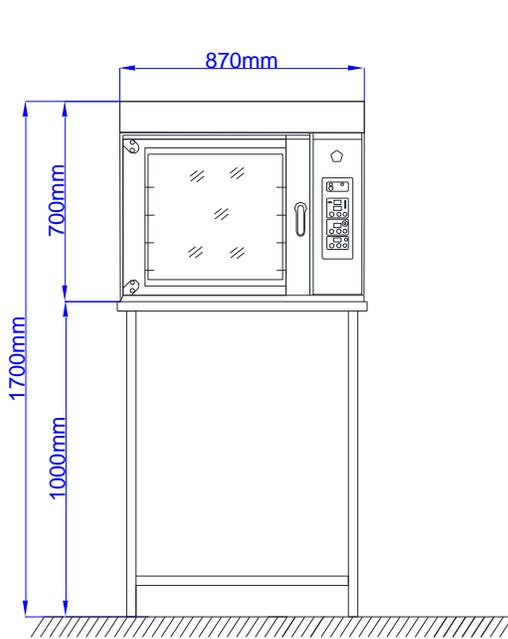
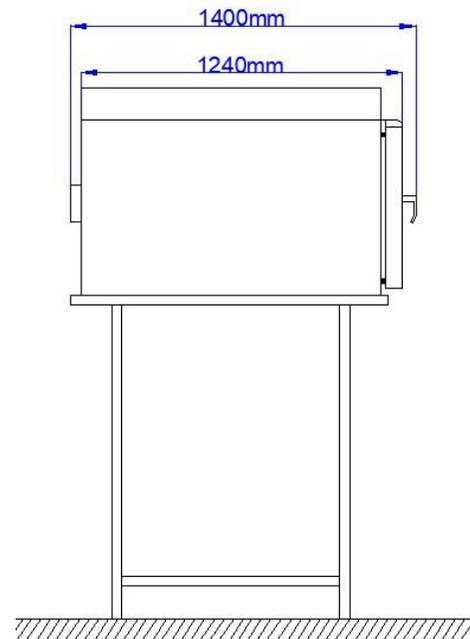
DESCRIPCION

El horno SM2-705 es un horno de convección elegante que usa energía eléctrica como suministro. Pueden hornear diferentes panes (específicamente adecuado para pan con alto contenido de aceite en la superficie) así también pastelería, bizcochos, pan danés, hojaldres, galletas, bolillos, etc., es el equipo para hornear de una manera sencilla y eficaz. Pensado para pequeñas producciones de pan, como cafeterías, pequeños negocios de panadería o pastelería.

Características

- Fácil uso de controles digitales de temperatura, vapor y tiempo.
- Doble vidrio de protección contra calor.
- Puerta esta diseñada para permanecer fría al tacto.
- Vidrio de puerta fácil de limpiar.
- Interior de cámara y panel exterior fabricada en acero inoxidable.
- Calentamiento rápido y alta eficiencia térmica.
- Temperatura max 280 °C.
- Uniformidad en la cocción gracias a su doble sentido de giro de la turbina.



DIMENSIONES**VISTA FRONTAL****VISTA LATERAL**

*Base no incluida (bajo pedido)

INFORMACIÓN TÉCNICA

Modelo	Ancho (mm)	Profundo (mm)	Altura (mm)	Peso (Kg)	Capacidad	Potencia eléctrica
HORNO ECOFAN CONVECCION ELEC. SM2705EB 220V-3Ph-60Hz	870	1400	700	149	5 Charolas 450 x 650mm.	12.5 Kw 220V/60Hz/3F+T

Prohibida la reproducción total o parcial de este documento, para algún propósito comercial. Europán 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.europan.mx/asistencia-tecnica>

www.europan.mx