



## Horno de convección eléctrico de 3 o 4 bandejas de 60 x 40 o GN 1/1

*Para la cocción de productos de panadería, pastelería, snacking o calentar.*

Calentamiento  
Cocción  
Snacking  
Mantenimiento



780 mm



**Y A TRABAJAR!**

**CONECTAR,**

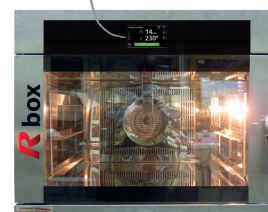
- Calentamiento ultra rápido y de fácil utilización
  - Puerta reversible, maneta robusta y ergonómica
  - Cámara de cocción 100% inoxidable (volumen: 132 litros)
  - Ventilación alterna para una difusión homogénea del calor
  - Cristal interior con tratamiento reflectante y fácilmente desmontable para su limpieza
  - Cristal exterior con baja emisión térmica: evita los riesgos de quemaduras
  - Paro automático de la ventilación en cuanto se abre la puerta
  - Vapor y tiro incluidos
  - Horno apilable
- (Puesta en marcha/paro, minuter, termostato mecánico, vapor, tiro eléctrico)

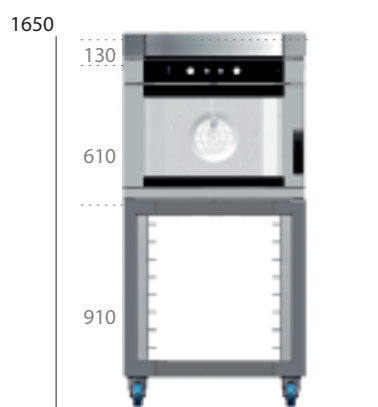
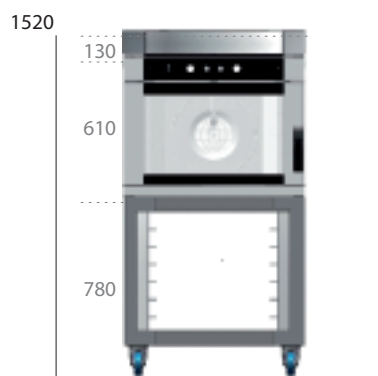
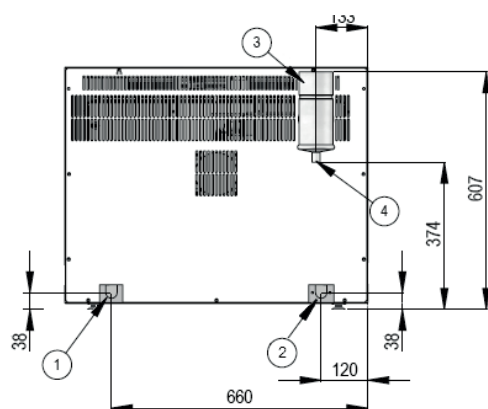
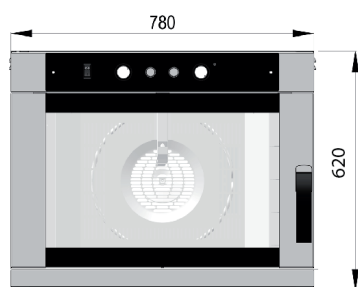
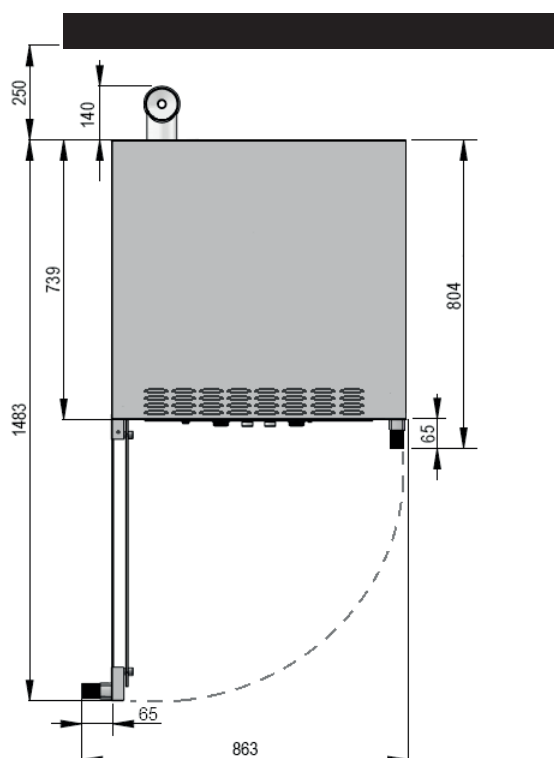
### 3 modelos disponibles

	3 bandejas	4 bandejas	
Espacio entre guías	98 mm	85 mm	85 mm
Tension	monophasé	monophasé	triphase
Voltage - ampérage	230 V - 15.2 A	230 V - 25.65 A	400 V - 8 A
Fréquence	50/60Hz	50/60Hz	50/60Hz
Puissance électrique	3.7 kW	5.9 kW	5.9 kW
Poids	74 kg	74 kg	74 kg



eDrive 4





1. Cable de 1,50 m y enchufe suministrados para la conexión eléctrica
2. Conexión de agua fría (suministrada) a 2 metros del punto de conexión :  $\text{Ø } \frac{3}{4}''$ -3 bares mínimo – 5 bares máximo
3. Conexión evacuación vapor. Salida del horno: tubo de  $\text{Ø } 76$  mm.
4. Desagüe a 1 m del punto de conexión  $\text{Ø } 20$  mm