

# B.CHEF

## HORNO GASTRONÓMICO



### Principales ventajas

- Humidificación ajustable a cada proceso
- Capacidad de almacenar 60 recetas con 5 pasos de cocción cada uno
- Equipado con sonda para control de temperatura "al corazón"
- Control preciso de calor y humedad con funciones Aria/Acqua

Excelente precio y gran capacidad en el restaurante

	Panel de Control	Digital Independiente		
	Fuente de Calor (Gas)	44000 BTU/h		
	Potencia Eléctrica	900 watts		
	Energía	220V - 240V 50/60Hz		
	Temperatura Máxima	270°C		
	Cantidad/Tamaño de Bandejas	6 x GN 1/1		
	Espacio entre Bandejas	7.5 cm		
	Dimensiones	Ancho 93.5 cm	Fondo 92.5 cm	Alto 88.5 cm
	Peso Neto	115 kg		
	Humidificador/Timer/Ventiladores	Incluidos		
	Bandejas	No incluye		



# CAFEQUIPOS

Una idea, una máquina, un aliado.

Ofic. Lima: Jr. San Agustín 152, Surquillo. Tel.: (01) 241-0230  
Ofic. Cusco: Alameda Pachacutec B1 - C, Santiago. Tel.: (84) 263-225  
ventas@cafequipos.com/ventasCUSCO@cafequipos.com  
www.cafequipos.com/@cafequiposoficial