

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/Base Soporte	No incluye/01 base soporte		

