

# Horno Convector



## Eléctrico Trifásico

CODIGO

**SG10M**



ITALIANO



Para una cocción perfecta  
de todo tipo de masas de  
**Panadería y Pastelería**



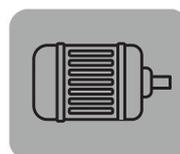
380V/50Hz



10 GN 1/1 ó  
10 Bandejas  
60x40 cm



280°C



Motor con  
2 velocidades



Convección  
+ Vapor

# Horno Convector Eléctrico Trifásico



## CARACTERÍSTICAS

### COCCIÓN MANUAL

Cocción por convección 30°C - 280°C

Mixto cocción vapor / convección 30°C - 230°C

Cocción al vapor 35°C - 130°C

Cocción por aire seco 30°C - 280°C

### DISTRIBUCIÓN DEL AIRE EN LA CÁMARA DE COCCIÓN

VENTILADOR REVERSIBLE

BIDIRECCIONAL

Número de velocidades configurables

### OTRAS FUNCIONES

Tiempo infinito

Unidad de medida temperatura °F o °C

Luces integradas en la puerta

### DETALLES TÉCNICOS

Fácil limpieza del cristal interior

ATOMIZACIÓN DE GOTAS DE AGUA

tecnología para producir una excelente humedad

Estructura de aislamiento térmico (eficiencia energética)

Tecnología inverter

Regulación digital de inyección de agua

### NECESIDADES DE CONEXION

- 1.- Red Eléctrica de 380 V
- 2.- Red de Agua
- 3.- Ablandador de Agua 12 Lts
- 4.- NO desagué

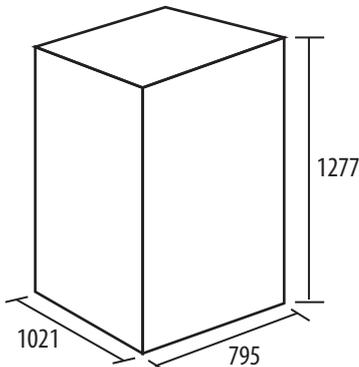


**NO INCLUYE ATRIL, NI BANDEJAS**

Horno especial para **Panadería y Pastelería**, entregando productos de calidad en un buen tiempo de cocción.  
Especial para Marraquetas, Hallullas y Amasado



## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



Capacidad bandejas	10 GN1/1 - 10 B: 600x400 mm
Distancia entre bandeja	80 mm
Voltaje	380 V
Frecuencia (Hz)	50
Potencia (kW)	15,7
Medidas horno An x Pr x Alt (mm)	795 X 1021 X 1277
Tamaño de la cámara An x Pr x Alt (mm)	463 x 630 x 948
Temperatura máx. de cocción	280°C
Peso del horno (kg)	134
Peso con embalaje (Kg)	150

