



Código: TE05D

# LÍNEA PANADERÍA

## HORNO CONVECTOR DIGITAL ELÉCTRICO PARA 5 BANDEJAS

Descubre la perfección culinaria con nuestro horno digital de convección.

Ideal para cualquier cocina moderna, con capacidad para 5 bandejas o rejillas de 600x400 mm o GN 1/1. Este horno, con opción de inyección de agua, garantiza resultados deliciosos y uniformes en cada uso.

La tecnología avanzada y el diseño elegante transformarán tu experiencia culinaria.

¡Convierte tu cocina en un espacio gourmet!



### CARACTERÍSTICAS GENERALES

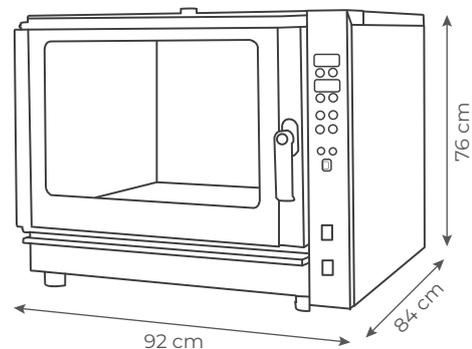
<b>Material</b>	Acero inoxidable
<b>Color</b>	Gris
<b>Tipo de control</b>	Pantalla Digital
<b>Alimentación</b>	Eléctrico
<b>Puerta de apertura</b>	Vidrio templado con mango derecho
<b>Cantidad de Bandejas</b>	5 - 600x400mm o GN 1/1
<b>Distancia entre Bandejas</b>	75mm
<b>Configuraciones</b>	Precalentamiento, Tiempos de cocción, Temperatura de cámara.

#### Otras Características

- Rápido y preciso.
- Robusto y fácil de mantener.
- Memoria para 9 recetas.
- Componentes de alta calidad.
- Tirador con sistema de apertura de seguridad.
- Pies ajustables antideslizantes.
- Instrumentación completa y fiable.
- Sonda de temperatura.
- Sonda de cámara.
- Motores con marcha atrás.
- Iluminación interior con lámparas halógenas.

### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

<b>Voltaje</b>	220-240V / 380-415V · 3/3+N
<b>Frecuencia</b>	50/60Hz
<b>Potencia</b>	6,45kW
<b>Dimensiones del producto</b>	
· Alto	760mm
· Ancho	920mm
· Profundidad	840mm
· Peso Neto	90Kg
<b>Dimensiones de la Cámara</b>	
· Alto	440mm
· Ancho	450mm
· Profundidad	660mm
<b>Dimensiones del Embalaje</b>	
· Alto	900mm
· Ancho	955mm
· Profundidad	880mm
· Peso Neto	115Kg



Tradición Calidad Innovación



TIPO DE FUNCIONES



Convección



Sonda de núcleo



Delta T°



Reversión



Luz



Recetas



H2O

APTO PARA HORNEAR



Gastronomía



Pescados



Carnes



Pastelería



Panadería



Snack



Pizza



Tradición



Calidad



Innovación