



XAF-013

Horno de convección
Lisa



FICHA TÉCNICA

Datos generales

- » Cocción por convección con temperatura variable de 30°C a 260°C.
- » Tecnología DRY.Plus: eliminación rápida de la humedad de la cámara de cocción.
- » Tecnología Protek.SAFE: máxima eficiencia térmica y seguridad de trabajo (superficies y cristal externo fríos).
- » Apertura de la puerta manual de arriba hacia abajo.
- » Cámara en acero ferrítico de alta resistencia con bordes redondeados para la máxima higiene y limpieza.
- » Estructura de peso reducido y altas prestaciones con la utilización de materiales innovadores.
- » Limitador de temperatura de seguridad.

Datos técnicos

- » Capacidad para 3 charolas de 46 x 33cm.
- » Dimensiones: alto 40.2cm x frente 60cm x fondo 58.7cm.
- » Distancia entre bandejas: 7cm.
- » Cocción convección desde 30°C hasta 260°.
- » Frecuencia: 50/60 Hz.
- » Voltaje: 110 V
- » Potencia: 2,7 KW.
- » Peso: 20Kg.