

FICHA TÉCNICA

HORNO DE GAS TURBO 10 BANDEJAS HTK-10G

CARACTERÍSTICAS

- Capacidad de 10 bandejas de 58×68 cm.
- Cocción de entre 15 a 18 minutos a 180°C en panes.
- Control de temperatura, temporizador, inyección de vapor y turbo.
- Temperatura máxima de trabajo 250°C.
- 2 lámparas para visualizar la cocción del producto.
- Puerta hermética con silicona de alta temperatura.
- Puerta hermética con silicona de alta temperatura.
- Aislamiento con fibra de vidrio.
- Alarma sonora para indicar el final de cocción y fallas.
- Motor monofásico AC220V 50Hz de 3/4 HP.
- Puerta y marco de puerta en acero inoxidable esmerilado.
- Para gas GLP y GN (Para GN debe adaptarse las boquillas del quemador).
- Para gas GLP y GN (Para GN debe adaptarse las boquillas del quemador).
- 4 ruedas para mejor movimiento.
- Estructura exterior construida de acero SAE1020 con pintura de color blanco en laterales y trasera.
- Cámara interna hecha en acero SAE1020 con pintura de alta temperatura.
- Consumo eléctrico 1 kW/hora.
- Consumo de gas 1.5 Kg/hora.
- Consumo de gas 1.5 Kg/hora.



DIMENSIONES

ALTO	ANCHO	LARGO
194 cm	104 cm	141 cm

