

GARANTÍA
1 AÑO
A NIVEL
NACIONAL



2 termostatos para hornear y gratinar



Puerta resistente al calor



Cuerpo de acero inoxidable



Área de vapor

Características

- Temperatura: 20° a 400°C
- Puerta de vidrio con resistencia a altas temperaturas
- Base de 4 ruedas + 2 frenos
- Timer digital
- Manguera de gas de 3/8
- Válvula de baja presión
- Iluminación interna

Datos técnicos

Medidas de producto (mm)	An.1060xFo.890xAl.1030mm
Medidas de embalaje (mm)	An.1100xFo.960xAl.1020mm
Medida interna (mm)	An.660xFo.660xAl.190mm
Medida de la bandeja (mm)	An.660xFo.600xN.10mm
Peso neto	75 kg
Peso bruto	85 kg
Voltaje	220V
Watts	900

Descripción

- Quemador superior e inferior con regulador de temperatura independiente.
- Su funcionamiento es GLP. Sólo el tablero electrónico (termostato + timer) es a una conexión al sistema eléctrico.
- Estructura de acero 304.
- 2 bandejas de piedra refractaria.
- Termostato manual
- Incluye gratinador
- Válvulas de seguridad



Ideal para negocios como: Pizzerías, panaderías, pastelerías, buffets, catering, banquetes, entre otros.

Uso adecuado para



Pastelería



Pizzería