

HORNO CONVECTOR A GAS

HC-12000

ilumi

GARANTÍA

1 AÑO
A NIVEL
NACIONAL



*Foto referencial



Horneado uniforme



Cuerpo entero
de acero inoxidable



Protección Anti Shock

Características

- 12 bandejas
- Temperatura: 20°C a 350°C
- Base de 4 ruedas con 2 frenos
- Luz interior

Datos técnicos

Medidas de producto (mm)	An.900xFo.1375xAl.1600mm
Medidas de embalaje (mm)	An.950xFo.1500xAl.1760mm
Medidas de bandeja (mm)	An.400xFo.600xAl.50mm
Peso neto	313kg
Peso bruto	325kg
Voltaje / Frecuencia	220V / 60Hz
Potencia	1.8Kw

Descripción

- Cuenta con una estructura de acero inoxidable
- 2 Temporizadores digitales, para hornear y vaporizar.
- Termostato manual para hornear.
- Convector de aire caliente recirculable.
- Puerta de vidrio resistente al calor.
- Evaporizador con sistema de conexión a un punto de agua.
- Su funcionamiento es GLP. Sólo el tablero electrónico (termostato + timer) es a una conexión al sistema eléctrico.



Ideal para negocios como: Panaderías, pastelerías, buffets, catering, entre otros

Uso adecuado para



Panes

*El equipo opera con gas GLP a baja presión. Cualquier conversión o adaptación del sistema de gas deberá ser previamente evaluada y realizada exclusivamente por personal técnico autorizado de Ilumi.

Distribuidor
Autorizado:
CARDENAS