

HORNO CONVECTOR A GAS CON TROLLEY

HC-12000T

ilumi

GARANTÍA

1 AÑO
A NIVEL
NACIONAL



*Foto referencial



Horneado uniforme



Cuerpo entero
de acero inoxidable



Incluye trolley



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.1610xFo.1080xAl.1890mm
Medidas de embalaje (mm)	An.1750xFo.1530xAl.2050mm
Medidas de bandeja (mm)	An.400xFo.600xAl.50mm
Peso neto	495kg
Peso bruto	510kg
Voltaje / Frecuencia	220V / 60Hz
Potencia	1.8Kw

Descripción

- Cuenta con un trolley (carro bandejero) con el cual se optimiza el tiempo de carga y descarga.
- 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