

HORNO CONVECTOR A GAS

HC-5000

ilumi



GARANTÍA

1 AÑO
A NIVEL NACIONAL



Horneado uniforme



Cuerpo entero de acero inoxidable



Protección Anti Shock

*Foto referencial

Características

- 5 bandejas
- Temperatura: 20°C a 350°C
- 4 patas antideslizantes
- Luz interior

Datos técnicos

Medidas de producto (mm)	An.900xFo.1375xAl.790mm
Medidas de embalaje (mm)	An.950xFo.1500xAl.820mm
Medidas de bandeja (mm)	An.400xFo.600xAl.50mm
Peso neto	182kg
Peso bruto	190kg
Voltaje	220V
Kilowatts	0.65 Kwh/24H

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.