

FICHA TÉCNICA



HC 400

**Horno Convector eléctrico
con vapor | 4 bandejas**

Óptimo para el uso en panaderías, pastelerías, rotiserías y en puntos de venta caliente de ultracongelados como estaciones de servicios, bares y kioscos. Dispone de vaporizador, ayudando al proceso de leudado final. El termostato mantendrá, al abrir y cerrar la puerta, de manera fija la temperatura seleccionada.

Nombre del producto:	Horno Convector Eléctrico con vapor 4 bandejas
Modelo:	HC 400
Marca:	Catania
Breve Descripción:	Doble turbina de recirculación de aire Puerta con doble vidrio templado Luz interna Instalación Básica Switch micro-activo para apertura de puerta
Rango de temperatura:	50 -130°C con led indicador
Tamaño Bandeja:	600 x 400 mm.
Temporizador:	120 minutos con led indicador de encendido Y con corte de cocción
Peso:	73 kg
Dimensiones exteriores:	83,5 Ancho x 56 Alto x 72,5 Profundidad cm
Voltaje:	220V / 50Hz, Monofásico
Potencia:	6,40 KW
Material del cuerpo:	Acero Inoxidable