

## Horno de convección con vapor SNACK 5x GN 2/3 code:

**219911**

Carcasa de acero inoxidable 18/0.  
Cámara de acero inoxidable 18/8.  
Puerta de vidrio de doble acristalamiento resistente al calor.  
Puerta con apertura a la derecha con iluminación LED interna de bajo consumo.  
1 ventilador con inversión automática.  
Genera vapor pulverizando agua directamente sobre el ventilador.  
Control de vapor ajustable de 5 niveles del 0 al 100 %.

Control de temperatura con termostato mecánico.  
Rango de temperatura: De 100 °C a 270 °C.  
Temporizador: ajustable de 0 a 120 minutos.  
Capacidad para 5 bandejas GN 2/3, no incluidas en el equipo.  
Conexión de agua: 3/4"  
Salida de drenaje: Ø30 MM, CON DRENAJE DE CÁMARA INTEGRADO.  
Espaciado del soporte de la bandeja: 80 mm.  
Guías extraíbles para contenedores GN.

-  Circulación uniforme del calor a través de un ventilador con inversión automática.
-  Cocción precisa con control de vapor de 5 niveles.
-  Fácil limpieza con guías extraíbles y drenaje integrado.



| CÃ³digo | V   | W    | LxWxH (W)      |
|---------|-----|------|----------------|
| 219911  | 230 | 3200 | 550x754x(H)662 |