

Horno de convección para panadería con humidificación code: 225516

Carcasa y cámara de acero inoxidable 18/8.

La cámara del horno está prensada con esquinas redondeadas para facilitar la limpieza.

La puerta de vidrio se mantiene fría al tacto gracias a las 2 capas de vidrio con ventilación por gravedad en el medio, bisagras en la parte inferior.

El panel de vidrio interior se puede retirar para facilitar la limpieza.

Junta de puerta de silicona gruesa, montada en la carcasa para facilitar el mantenimiento.

Cámara equipada con iluminación LED para una visión clara del proceso.

Cámara del horno aislada para mantener el calor en el interior, segura y eficiente desde el punto de vista energético.

Se adapta a 4 bandejas de 600 x 400 mm, no incluidas en el conjunto.

La temperatura se puede ajustar de 100 °C a 260 °C. El temporizador se puede ajustar a 120 minutos, es posible un funcionamiento continuo.

Clasificación de protección contra el agua: IPX3. Inyección de vapor indirecto controlado por una bomba de presión, rociando agua en la cámara del horno.

2 ventiladores no reversibles.

Espaciado de soporte de bandeja: 73 mm.

- + La inyección de vapor mediante bomba de presión permite una humidificación controlada.
- + 2 ventiladores circulan aire caliente para resultados consistentes de horneado.
- + Cámara de acero inoxidable prensado con esquinas redondeadas que facilita la limpieza.
- + Temperatura ajustable y un temporizador de hasta 120 minutos para adaptarse a diversas necesidades de horneado.
- + Caben hasta 4 bandejas de 600x400 mm.



Código	V	W	LxWxH (W)
225516	230	3400	783x755x(H)634