

TURBOFAN G32D5

HORNO PANADERO



Principales ventajas

- Perfecta combinación de durabilidad, fiabilidad y uniformidad
- Capacidad de almacenar 20 recetas con 3 pasos de cocción cada uno
- Ideal para procesos ligeros de panadería y pastelería
- Equipado con ventilador de 2 velocidades y sentido reversa
- Acabado en acero inoxidable pulido y cristal templado
- Cavity interna revestida en porcelana
- Doble lámpara halógena

Robusto y de larga duración

	Panel de Control	Digital Independiente		
	Consumo	33000 Btu/hr		
	Energía	Gas GLP/ 220V - 240V 50/60Hz		
	Temperatura Máxima	260°C		
	Cantidad/ Tamaño de Bandejas	5 / 65x45 cm		
	Espacio entre Bandejas	8.5 cm		
	Dimensiones (sólo horno)	Ancho 73.5 cm	Fondo 81.0 cm	Alto 91.0 cm
	Peso Neto	113 kg		
	Humidificador/ Timer/ Ventiladores	Incluidos		
	Incluye	5 bandejas		

