



FICHA TÉCNICA

HORNO CONVECTOR ELECTRICO 10 BANDEJAS ELECTROLUX

COM. LAGOS Y VALENZUELA SPA

Rut: 77.119.066-9

Vicuña Mackenna 5893, San Joaquín, Santiago Chile

Fono: +56 2 2695 6000

contacto@camaradefrio.cl



Descripción del Equipo

Horno Electrolux 10 GN 1/1 Electrico

Horno 10 GN 1/1 Eléctrico

Horno 10 bandejas y sistema Air-o-Convect que es la perfecta combinación de la última tecnología de investigación para satisfacer las necesidades de trabajo.

La Gama de Hornos air-o-convect combinan la tradición con la última tecnología de investigación para satisfacer las necesidades de trabajo y la creatividad de los profesionales de la cocina de hoy. La gama air-o-convect ofrece modelos con diferentes niveles de operación, suministrando un alto grado de automatización y una extensa gama de accesorios. Los hornos a convección con vapor directo air-o-convect han sido diseñados para ser perfectamente compatibles para realizar el sistema cook&chill con los abatidores y abatidores/congeladores, air-o-chill.

- Horno Combi de 10 Bandejas

Exterior e interior en acero inoxidable AISI 304.

Sistema de extracción de aire Air-o-flow que impide la circulación de aire frío por el interior de la zona de cocción.

Funciones de convección, cocción al vapor, cocción mixta, regeneración, cocción y ahumado, cocción lenta, baja potencia y ciclos de aire caliente, cook & hold, control de humedad, sondarmultipla.

La cocción se puede programar en función del tiempo o de la temperatura del núcleo del producto.

Medidas: 898x 915 x 1058

Capacidad: 10 Bandejas

Consumo eléctrica: 17.5 (KW)

Voltaje: 400, 3N, 50/60 (V)

Peso neto: 139 (Kg)

OFERTA: \$17.980.000 + IVA

DATOS DE TRANSFERENCIA:

Banco: Santander | **Cuenta Corriente:** 84936260

Titular: Comercial Lagos y Valenzuela SPA | **RUT:** 77.119.066-9

Email: contacto@camaradefrio.cl