

HORNO TORCELLO

T043M

| VENIX

Horno manual con control de temperatura y tiempo con perillas



- 4 bandejas de 45 x35 cm – GN 2/3.
- Control manual fácil, rápido y practico.

VENIX®



CARACTERÍSTICAS



UNIFORMIDAD DE COCCIÓN

Perfecto para panadería y repostería fina



VENTILACIÓN REVERSIBLE

2 minutos hacia cada lado con un paro de 40 segundos



INYECCIÓN DIRECTA DE VAPOR

Gracias a nuestro sistema de directo de vapor directo a la turbina aseguramos que el vapor se distribuya a toda la cámara de cocción llegando a todos los productos

DATOS TÉCNICOS

Bandejas:	4 de 45 x 35 cm – GN 2/3
Distancia entre bandejas:	75 mm
Dimensiones externas:	560 x 653 x 530 mm
Tamaño de la Cámara:	474 x 380 x 320 mm
Peso neto:	28 Kg
Voltaje:	220 V Monofásico
Alimentación de agua:	3/4 para el sistema de vapor