

Horno Convección EC01-E Vapor



Código del Producto:

Referencia: 1722

-

Descripción del Producto:

Material y Diseño

- Exterior de acero inoxidable 201: resistencia a la corrosión y limpieza sencilla.
- Diseño compacto de encimera: ocupa mínimo espacio y permite fácil integración.



Maquinaria y Recambios para la Industria Alimentaria y la Hostelería

- Cámara interna pulida con iluminación resistente a altas temperaturas.
- Puerta de doble cristal con apertura lateral y visor interior templado.

Dotación Incluida

- 4 bandejas de acero (60 × 40 cm).
- Sistema de pulverización (vapor) con conexión de agua 3/4? trasera.
- Panel de control digital con regulador de temperatura (0-350 °C) y termostato de seguridad.

Especificaciones Técnicas

Modelo: EC01?E

• Voltaje: 220?240 V / 50 Hz

• Potencia: 6 kW

• Dimensiones externas: 880 × 800 × 600 mm

• **Tamaño de cámara**: 620 × 422 × 448 mm

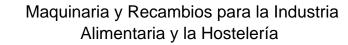
• Distancia entre guías: 70 mm

• **Dimensión bandejas:** 58 × 40 cm (4 unidades)

Rango de temperatura: 0 °C a 350 °C

Características Adicionales

- Convección uniforme: Ventilador de alta eficiencia para distribución homogénea del calor.
- Función de vapor: Mejora la textura y conservación de panes y pastelería.
- Iluminación interior: Visibilidad clara del cocinado sin abrir la puerta.
- Mandos en base: Más espacio útil en el frente y mayor seguridad.
- Fácil mantenimiento: Superficies lisas, esquinas redondeadas y cámara pulida.





- Alta seguridad: Termostato de seguridad y puerta templada de doble cristal.
- Versatilidad: Desde panadería y repostería hasta rosticería y catering.

Caracteristicas:

Tensión de Alimentación: 220-240V AC 50Hz

Potencia Watios: 6000W

Medidas interiores: 620x422x448mm

Medida: 880x800x600mm

Calor: Hornos

Gas-Eléctrica-Inducción-Oil: Electricidad

Hornos: Convección con Vapor

Breve descripción del producto:

¡Mejore la eficiencia de su cocina con el horno de convección de encimera **EC01?E**! Compacto pero potente, proporciona una circulación de calor uniforme para productos horneados perfectos, carnes asadas y bocadillos crujientes. Su sistema de convección eléctrica reduce el tiempo de cocción manteniendo temperaturas constantes para obtener resultados profesionales. Exterior de acero inoxidable duradero y fácil de limpiar, ideal para panaderías, pastelerías, restaurantes, cafés y cocinas profesionales.

Fotos del producto:





