

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.

-
- **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 ¾" 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.

Características:

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: