

Horno Convección CO-8F Grill y Vapor



Código del Producto:

Referencia: 1721

-

_

Descripción del Producto:

Material y Diseño

- Estructura exterior en acero inoxidable, resistente y fácil de limpiar.
- Interior esmaltado con iluminación.
- Puerta de doble cristal para un mejor aislamiento térmico.
- Diseño compacto ideal para espacios reducidos.
- Diseño de 4 capas para cocinar distintos alimentos simultáneamente.

Especificaciones Técnicas

Modelo: CO-8F

• Código: 1721

Alimentación: 230 V / 50 Hz

Potencia total: 5,1 kW

Rango de temperatura: 50 °C – 300 °C



Maquinaria y Recambios para la Industria Alimentaria y la Hostelería

• Control de temperatura mediante termostato

Dimensiones exteriores: 835 x 770 x 575 mm

Dimensiones interiores: 700 x 490 x 360 mm

• Capacidad: 4 bandejas de 600 x 400 mm

• 2 ventiladores con potencia de 45 W cada uno

Peso neto: 55 KgPeso bruto: 60 Kg

Iluminación interior

• Elemento grill incorporado

• Temporizador: 0 a 120 minutos

Tipo de energía: Eléctrico

Dotación Incluida

- 4 bandejas de 600 x 400 mm
- Sistema de convección con 2 ventiladores
- Elemento grill
- Temporizador: 0 a 120 minutos
- Iluminación interior

Características Adicionales

- Horno sin necesidad de conductos de extracción
- Cocción uniforme en todas las capas gracias a la circulación forzada de aire
- Precalentamiento rápido, ahorro de tiempo y energía



Maquinaria y Recambios para la Industria Alimentaria y la Hostelería

- Sistema de control preciso de temperatura
- Ideal para cocinas profesionales con limitaciones de espacio

Caracteristicas:

Tensión de Alimentación: 220-240V AC 50Hz

Potencia Watios: 5100W

Medidas interiores: 700x490x360mm

Medida: 835x770x575mm

Calor: Hornos

Gas-Eléctrica-Inducción-Oil: Electricidad Hornos: Convección con Vapor y Grill

Breve descripción del producto:

El horno de convección **CO-8F** de **Eutron** es una herramienta versátil y eficiente para cocinas profesionales. Diseñado para hornear de manera uniforme con su sistema de **doble ventilador** y **función grill**, ofrece un alto rendimiento en un diseño compacto. Ideal para panaderías, restaurantes y negocios de hostelería que buscan optimizar espacio y mejorar resultados.

Fotos del producto: