

Línea PADOVA

Cuando quieres realmente una cosa, todo el universo conspira para ayudarte a conseguirla. Paulo Coelho

Hornos a Gas de Convección



PRODUCTO SIMILAR
Consulte Página
235 239



KF1001GIXAL

Consulte **Mesas de Soporte para Hornos** en página **373**

Horno a Gas de Convección Control Analógico 5 Bandejas GN1/1

MODELO	CONTROL	PROGRAMAS	MOTORES	TIPO COCCIÓN	BANDEJAS (AxF) mm	POTENCIA (kW)	TENSIÓN (V)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
KF1001GIXAL	Analógico	0	1 - Bidireccional	Ventilada	5 UDS. GN1/1	8,0	230	960x760x740	4.100

Características Técnicas

- Es el horno de gas ideal para restaurantes, tiendas gastronómicas, pastelerías y panaderías.
- Fabricados en Italia por fabricante de reconocido prestigio mundial que exclusivamente fabrica hornos.
- Construidos en acero inoxidable en interior y exterior.
- Posee un intercambiador de calor de fabricación exclusiva y patentada en todos sus detalles constructivos.
- Estructura de fundición que permite un rendimiento térmico elevado y un bajo consumo sin deformidades ni siquiera con altas temperaturas.
- Para gestionar el funcionamiento y la seguridad del horno se usa un dispositivo electrónico de probada eficacia.
- Control de temperatura por termostato de 100 a 275°C.
- Equipado con vapor indirecto con pulsador.
- Motor ventilador bidireccional.
- Paso de guías de 73 mm.
- Apertura lateral con bisagras a la izquierda.
- Bandejas no incluidas.
- Disponible en gas natural y gas butano / propano.