



# HORNOS A CONVECCIÓN PARA BOLLERÍA Y PANIFICACIÓN

MODELO	INTERIOR	EUROS
HCE-80-E	ESMALTADO	698

4 BANDEJAS - 435 x 315 mm.

MODELO	TOTAL INOX.	EUROS
HCE-80-I		850

MODELO	TOTAL INOX.	EUROS
HCE-80-G CON GRILL		898

Y HUMIDIFICADOR INCLUIDO

4 BANDEJAS - 435 x 315 mm.

### CARACTERÍSTICAS:

- Especial para bollería y panificación y provisto de grill superior para gratinar.
- Construido en acero inox con puerta con doble cristal y luz
- Mandos inferiores evitando averías por salida de vapor.
- Provisto con 2 motores ventilados.
- Control de temperatura regulable de 50-300° C, termostato de seguridad y timer acústico 120 min.
- Dotación: 4 bandejas de 435x315 mm.
- Dimensiones: Ancho 590 x Fondo 595 x Alto 575 mm.
- Potencia: 2670 W. + 2000 W grill - 230 V/50 Hz.
- Con humidificador manual.

HCE-80-G CON GRILL INOX Y HUMIDIFICADOR



HCE-80 - INOX



## HORNO A CONVECCIÓN - 4 BANDEJAS - 600 x 400 mm. TOTAL INOX PANIFICACIÓN - Y GASTRONOMÍA

MODELO	TOTAL INOX.	EUROS
HC-864-I	HUMIDIFICADOR	1.390
SOEF-70	SOPORTE	695

### OPCIONAL:

SOPORTE SOEF-70 PARA 8 BANDEJAS

DE 600 x 400

MEDIDAS SOPORTE: 920 x 630 x 700

El horno ideal para panificación por sus prestaciones de gran rendimiento con una calidad-precio excelentes.

### HORNO HC-864-I

4 BANDEJAS 600 x 400 EN DOTACIÓN

### CARACTERÍSTICAS:

- Horno a convección para bollería y panificación.
- Construido en acero inoxidable.
- Mandos inferiores evitando averías por salida de vapor.
- Provisto con 2 motores ventilados.
- Control de temperatura regulable de 50-300° C, termostato de seguridad y timer automático 120 min.
- Dotación: 4 bandejas de 600x400 mm.
- Dimensiones: Ancho 834 x Fondo 672 x Alto 572 mm.
- Potencia: 6,4 Kw.
- Voltaje: 230 V/50 Hz.



SOPORTE SOEF - 70