



## **XAF-013**

Horno de convección  
Lisa



FICHA TÉCNICA

### **Datos generales**

- » Horno de convección con máxima eficiencia térmica.
- » El ventilador y la cámara de cocción se han desarrollado para optimizar la circulación de aire.
- » Control manual de tiempo graduado en minutos ó infinito.
- » Control manual de temperatura.
- » Ideal para productos de panadería, bollería, pastelería, pizzas y snack.
- » El aire y el calor se distribuyen de manera perfecta por toda la cámara de cocción y permiten uniformidad en el horneado, proporcionando un acabado homogéneo y consistente.
- » Cámara de cocción en acero inoxidable con bordes redondeados.
- » Tecnología Protek.SAFE, con puerta doble cristal, superficie y cristal externos fríos.
- » Una puerta abatible con apertura manual.

### **Datos técnicos**

- » Capacidad para 3 charolas de 46 x 33cm.
- » Dimensiones: alto 40.2cm x frente 60cm x fondo 58.7cm.
- » Distancia entre bandejas: 7cm.
- » Cocción convección desde 30°C hasta 260°.
- » Frecuencia: 50/60 Hz.
- » Voltaje: 110 V-1N.
- » Potencia: 2,7 KW.
- » Peso: 20Kg.