



Modelo: HCE

Descripción: Horno eléctrico de convección

El horno de convección eléctrico de Chef Line está fabricado enteramente en acero inoxidable (incluida la rejilla extraíble). Es un equipo robusto y duradero, de fácil mantenimiento. La temperatura es controlada por un termostato que se ajusta en función de los alimentos que se vayan a cocinar, dentro de un cierto rango (0°C – 300°C). El tiempo de cocción se puede ajustar gi-

rando el interruptor en el sentido de las agujas del reloj (0-120 minutos). Cuando termina el tiempo programado, se escuchará una señal “tick” y el horno se apagará automáticamente. Por ello, es un equipo ideal y necesario para hoteles, supermercados, restaurantes tradicionales y de comida rápida y similares.

Dimensiones (mm): 595x530x570

Dimensión interior (mm): 460x375x360

Capacidad: 4 bandejas de 435x315x5mm

Potencia (Kw): 2,67

Voltios (V): 220-240/50Hz

Peso (Kg): 38

