



DESCRIPCION

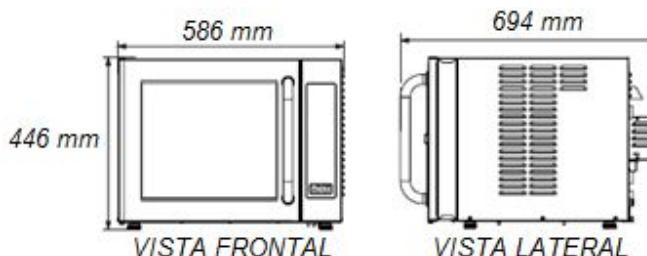
El horno Miniconv Classic Programable es un equipo moderno y compacto ideal para panaderías, cafeterías, tiendas de convivencia y restaurantes. Construido en acero inoxidable. Puerta con doble vidrio templado. Componentes de calidad certificada y esquinas redondeadas que facilitan la higienización.

CARACTERISTICAS

- Almacena 100 recetas con hasta 4 pasos cada uno más precalentamiento.
- Control de temperatura de 30 °C a 230 °C
- Calentamiento por resistencias blindadas
- Vapor generado por inyección de agua al comienzo del paso.
- Patas ajustables
- Función control de humedad durante el paso.
- Convección de aire forzado por medio de turbinas de alto rendimiento.
- Función: Convección OFF para confitería.
- Sistema de iluminación de cámara.
- Alimentación de agua por depósito externo o por la red.
- Conexión USB para actualizaciones e importación / exportación de recetas.



DIMENSIONES



INFORMACIÓN TÉCNICA

Modelo	Ancho (mm)	Profund. (mm)	Altura (mm)	Peso(kgs)	Capacidad	Potencia Eléctrica
Horno Miniconv Classic Programable	586	694	446	38	4 Charolas 350 x 350 mm	3 kW 220V/60Hz/2F+T 2 x 20 Amp.

Prohibida la reproducción total o parcial de este documento, para algún propósito comercial. Europan se reserva el derecho de modificar o cambiar las especificaciones técnicas de los equipos sin previo aviso.

MAQUINARIA Y HORNS DE PANADERIA

Lago Wenner N° 25 Col. Pensil México, 11490, D. F Tel: + 52 (55) 55 45 62 72 - 55 45 03 81 Fax: + 52 (55) 55 45 62 85
www.europan.mx