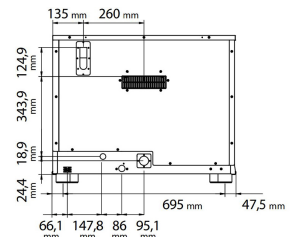
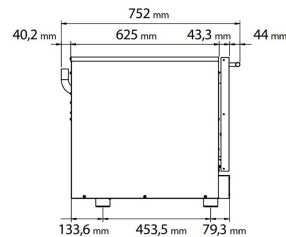
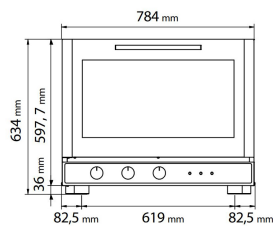
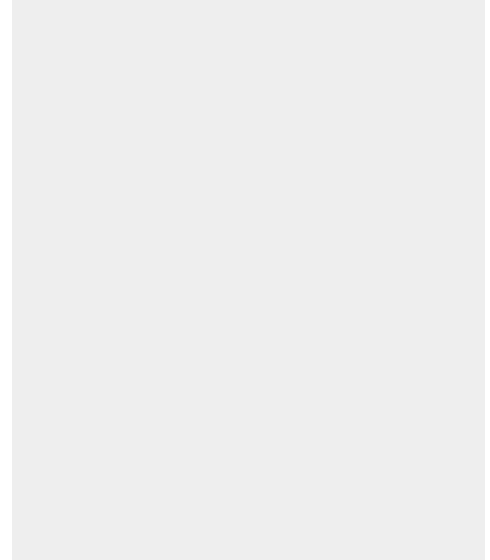
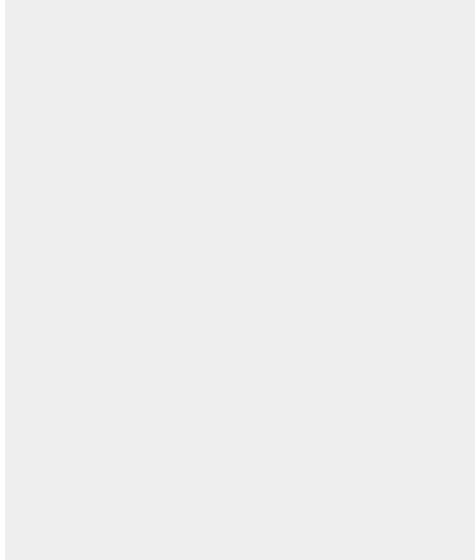


HORNO ELÉCTRICO PROFESIONAL 4 BANDEJAS GN 1/1 DE CONVECCIÓN Y VAPOR

SKU: PFS4T1ALUD



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Horno Eléctrico de convección con vapor para 4 bandejas GN 1/1

Horno electromecánico ideal para pequeños restaurantes, bares y mucho más.

Calienta platos preparados pero también prepara pequeñas recetas de gastronomía: es el aliado perfecto para pequeños puntos de restauración donde el espacio es un bien precioso.

Resultados profesionales y optimización del tiempo: compacto y fácil de usar, permite personalizar cada receta.

Estudiado para un mayor ahorro energético con un nuevo tipo de aislamiento térmico de última generación de alto rendimiento

Características Principales del Horno Profesional PFS411UD de Projectfood

- Producto versátil a todos los usos a bajo precio
- Funcionamiento básico gracias a los controles mecánicos que permiten controlar **la temperatura de 100°C a 260°C**
- Timer ajustable de 1 minuto a 60 minutos**
- Garantiza la máxima seguridad gracias al termostato de seguridad
- Función de uso continuo configurable por los mandos situados en el horno profesional
- Alimentación monofásica** 230 V - 50 Hz con enchufe Schuko incluida (alemana)
- Iluminación interior** que permite controlar la cocción de los alimentos colocados en el interior
- Temperatura ajustable hasta 260°C**
- Cámara y Estructura exterior de Acero Inoxidable**
- Mango de acero inoxidable
- Horno de dimensiones compactas y de apoyo**
- Junta Puerta** que garantiza un sellado del calor dentro de la cámara
- Cámara con esquinas redondeadas para facilitar la limpieza y ahorrar tiempo
- Vapor regulable mediante perilla con 5 selectores**

EQUIPAMIENTO DE SERIE

- Enchufe Schuko
- Manual de instrucciones



DATOS TECNICOS

Peso	58 kg
Dimensiones	79 × 75 × 63 cm
Dimensiones externas LxPxH (mm)	L784xP752xH634 mm
Capacidad bandejas	4
Predisposición bandejas	4 Bandejas GN 1/1
Humidificación	Directo con ajuste mediante selector de perilla de 5 posiciones
Parrilla	No
Estructura horno	Acero inoxidable 304 – Vidrio
Tipología cocción	Convección con humidificador
Estructura interior	Acero inoxidable 304
Equipamiento de serie	Cable longitud 1600 mm
Tiempos de entrega	5-10 días laborales
Temperatura de funcionamiento	de 100°C a 260°C
Potencia absorbida (watt)	6400 Watt
Alimentación	Monofásica 230 V/1 N/50-60 Hz