

# Hornos eléctricos

## Convección con humidificador



**HPI.11** 1.654 €



**HPI.12** 2.182 €

### HORNOS ELÉCTRICOS DE CONVECCIÓN CON HUMIDIFICADOR

#### Características técnicas

Código	Modelo	Potencia (kW)	Voltaje	Temperatura de trabajo	Capacidad rejillas o bandejas	Ancho/Profundo/Alto (mm)		Peso (kg)
						Exterior	Interior	
<b>HPI.11</b>	CMP4GPM	3,4	230 V / 1N / 50-60 Hz	50 - 285 °C	GN 1/1 (4) 600x400 mm	750x650x560	660x480x340	39
<b>HPI.12</b>	CMP4GPMI	6,3	230 V / 1N / 50-60 Hz 400 V / 3N / 50-60 Hz	50 - 260 °C		750x695x560	660x480x340	43

\*Bandejas no incluidas

#### Características

- Estructura en acero inoxidable.
- Puerta basculante.
- Puerta de doble cristal.
- Iluminación interna halógena.
- Espacio entre bandejas de 75 mm
- Temporizador mecánico 0-120 min.
- Regulación de la inyección de agua manual.
- Soportes universales para 4 bandejas Gastronorm GN 1/1 o pastelería 600x400 mm (no incluidas).
- 2 ventiladores centrífugos.

#### Solo para modelo CMP46PMI

- Potencia ampliada.
- Ventiladores reversibles.



**HO.3** 38 €

Acero inox  
**Ancho/Profundo/Alto:** 600x400x12 mm  
3 travesaños de Ø 5 mm 29 varillas



**HO.187** 68,41 €

Acero inox  
**Ancho/Profundo/Alto:** 600x400x12 mm  
Grosor 1 mm