

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	
HPI.11	CMP4GPM	3,4	230 V / 1N / 50-60 Hz	50 - 285 °C	GN 1/1 (4) 600x400 mm	750x650x560	660x480x340	39
HPI.12	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.

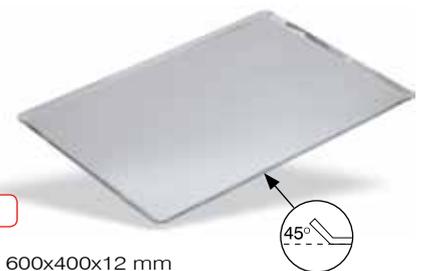
Solo para modelo CMP46PMI

- 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