Turboblender

Horno Convector TB-HCON3



Diseño eléctrico de alto rendimiento

¡Uniformidad y Sabor!
El arte de hornear a otro nivel.

¡Descubrí la verdadera revolución en tu cocina!

Su tecnología de convección te permite una cocción rápida y uniforme, garantizando que cada plato, desde pastelería delicada hasta carnes crujientes, se cocine a la perfección. La circulación de aire caliente asegura un resultado impecable, sin puntos fríos.

Con su control preciso de temperatura y tiempo, obtené la versatilidad y eficiencia de un equipo profesional. Su diseño moderno y robusto no solo eleva la estética de tu cocina, sino que también ofrece un rendimiento superior y una limpieza sin esfuerzo.

¡Llevá tu repostería, panadería y platos más exigentes a un nuevo nivel de calidad!




COCINA
UNIFORME

Horno Convector

TB-HCON3

Distancia entre bandejas 80 mm.



Timer programable.



Puerta con doble vidrio templado.



Contiene 3 bandejas.







Control de temperatura.



Luz interna y termostato.



Potencia: 1600W / 220V.



Medidas: 485 x 520 x 500 mm.



Control de temperatura
de 50 a 300 °C



Función de circulación
por aire caliente



Timer programable
hasta 120 minutos



El poder de lo que querés.

Turboblender

www.turboblender.com