Turboblender

Horno Convector TB-HCON4



Diseño eléctrico de alto rendimiento

La tecnología de horneado profesional en tus manos.

Es la solución ideal para cocinas que demandan eficiencia, versatilidad y alto rendimiento. Su tecnología de convección profesional, con doble forzador y circulación de aire caliente, garantiza una cocción rápida y excepcionalmente uniforme.

Con su generosa capacidad para 4 bandejas, podrás hornear múltiples preparaciones a la vez, optimizando el tiempo y la producción en tu negocio. Su control doble de temperatura y su timer programable de hasta 120 minutos te brindan un control total, asegurando resultados impecables en cada horneada.

¡Eleva tus panes, pasteles y platos a un nivel de calidad superior!




COCINA
UNIFORME

Horno Convector

TB-HCON4

Distancia entre bandejas 80 mm.



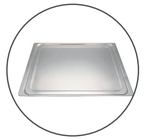
Timer programable.



Puerta con doble vidrio templado.



Contiene 4 bandejas.







Control de temperatura.



Luz interna y termostato.



Potencia: 2200W / 220V.



Medidas: 595 x 575 x 540 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