Turboblender

# Horno Convector TB-HCON4P




Diseño eléctrico de alto rendimiento

# ¡Control Absoluto y Resultados Premium!

Es el aliado perfecto para los profesionales de la cocina que no se conforman con menos. Combina una generosa capacidad para 4 bandejas con un control doble de temperatura que va desde los 50°C hasta los 300°C, permitiéndote hornear múltiples preparaciones con una uniformidad insuperable.

Su tecnología garantiza que el calor se distribuya de manera perfecta, eliminando cualquier punto frío y asegurando que cada plato, desde pastelería hasta carnes, salga con una cocción impecable. Además, cuenta con la función de pulverización a vapor, ideal para lograr panes y preparaciones con un acabado profesional.

¡Llevá la calidad y la eficiencia de tus preparaciones a un nivel premium con la potencia!




COCINA
UNIFORME

# Horno Convector

## TB-HCON4P

Distancia entre bandejas 80 mm.



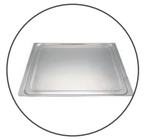
Timer programable.



Puerta con doble vidrio templado.



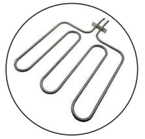
Contiene 4 bandejas.








Función de pulverización de vapor



Doble resistencia, fondo y superior



Potencia: 2600W / 220V.



Medidas: 595 x 575 x 540 mm.



Humidificador
a vapor



Control doble 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