Turboblender

Horno Convector TB-HCON4P PLUS



Diseño eléctrico de alto rendimiento

¡Potencia, Capacidad y Versatilidad!

Es la máxima expresión de la tecnología en hornos profesionales. Con su mayor capacidad de 86 litros y la posibilidad de utilizar bandejas de 400x600 mm, este modelo te permite optimizar tu producción al máximo, ideal para negocios con una alta demanda.

Garantiza un calor envolvente y una cocción perfectamente homogénea. Además, la función de pulverización a vapor asegura una hidratación ideal para panes y productos de pastelería, logrando una textura y un acabado impecables.

Su control preciso de temperatura, timer programable y diseño robusto lo convierten en la herramienta indispensable para quienes buscan resultados de altísima calidad con la máxima eficiencia.




COCINA
UNIFORME

Horno Convector

TB-HCON4P PLUS

Distancia entre bandejas 80 mm.



Timer programable.



Puerta con doble vidrio templado.



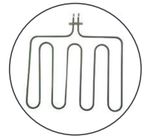
Contiene 4 bandejas (400 x 600 mm).







Función de pulverización a vapor



Doble resistencia, fondo y superior



Potencia: 5400W / 220V.



Medidas: 835 x 770 x 575 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