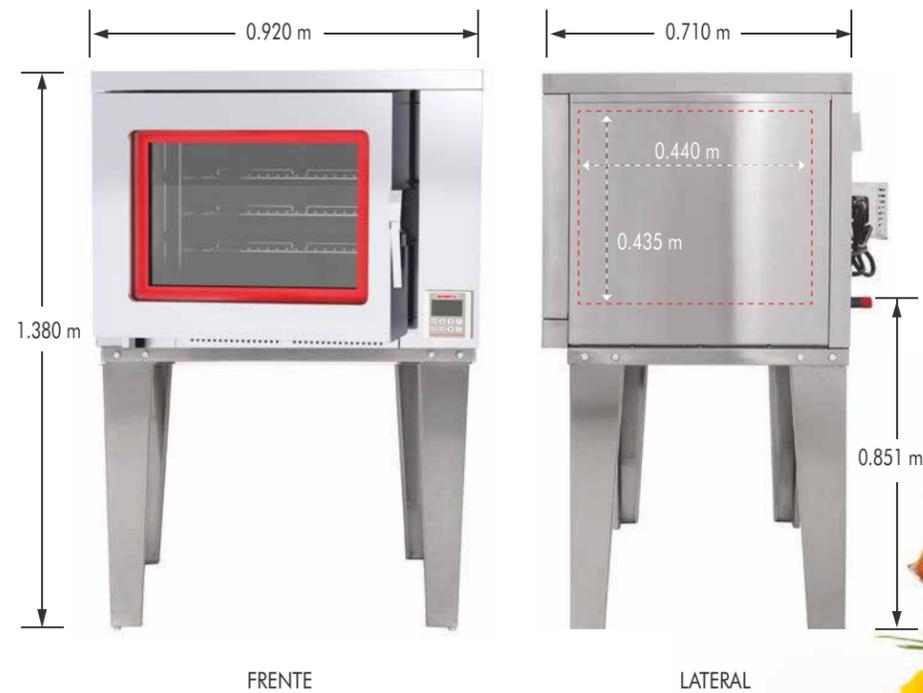




Línea Master



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

| MODELO | Quemadores | Kcal/h | B.T.U./h | Cons. kg/h (Gas L.P.) | Peso |
|----------------|------------|--------|----------|--------------------------|------|
| HC-35-C MASTER | 2 | 20,160 | 80,00 0 | 1.73 | 80kg |



La presión requerida para el óptimo funcionamiento es 28 cm (11") columna de agua con regulador de baja presión.
El mejoramiento de nuestros productos es fundamental por tal motivo nos reservamos el derecho de introducir modificaciones sin previo aviso.



HORNO DE CONVECCIÓN HC-35-C MASTER

Mejores ideas para cocinar

HORNO DE CONVECCIÓN HC-35-C MASTER

• MÁS PRODUCTIVO POR SUS TIEMPOS DE COCCIÓN MUY REDUCIDOS •

¡Hornea de todo y además rapidísimo!

- Compartimento con capacidad para 5 charolas de 0.500 m x 0.300 m.
- Medida interior: frente: 0.530 m, fondo: 0.440 m, alto: 0.435 m.
- 4 parrillas niqueladas dentro.
- Temporizador programable de 60 minutos con alarma auditiva.
- Termostato digital importado rango de 100 a 300 °C.
- Turbina interior propulsada por motor de 1/2 h.p.
- 2 quemadores tubulares en acero inoxidable, de 40,000 B.T.U./hr cada uno.
- Luz interior.
- Chispero para encendido electrónico desde el exterior.
- Puerta con ventana de cristal y empaque perimetral para cierre hermético
- 4 patas sanitarias en acero inoxidable con niveladores.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

Disponibles en tres diferentes versiones:

A.INOX.PREMIUM

- Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

A.INOX.TREND

- Frente, costados y charolas en lámina de acero inoxidable tipo 430.
- Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado.

A.ALUM.ECO

- Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

