

TURQUESA

CONVECTION OVEN

3 GN 1/1
3 60X40
TURBO LINE

HORNO CONVECCIÓN

3 BANDEJAS GASTRONORM GN 1/1
3 BANDEJAS PASTERERÍA 60X40
GAMA TURBO



TURQUESA

| | |
|--|--|
| Oven Category <i>Modelo</i> | Convection oven with STEAM Horno a convección con VAPOR |
| Load Capacity <i>Capacidad</i> | 3 TRAYS 60X40 / 4 GN 1/1 3 bandejas 60X40 / 4 GN 1/1 |
| Outside dimension <i>Dimensiones exteriores</i> | 800x720x615 WxDxH 800x720x615 AxFxAL |
| Space between trays <i>Distancia entre guías</i> | 80 mm |
| Power <i>Potencia Eléctrica</i> | 3,4 kW |
| Voltage / Ferquency <i>Voltage</i> | 230 V - 1N |
| Temperature <i>Temperatura máxima</i> | 285°C |
| Weight <i>Peso</i> | 56 Kg. |

Equipped with:

- Fast baking
- Top quality Motor & Fan
- Bi-directional reversing fan system
- Manual water injection
- Halogene lights
- Rounded interior for easy clean up
- Interior y Exterior with thicker steainless steal.
- Thicker external glass
- Reinforced hinhes
- Maximum ceramic fiber insula-tion

Equipado con:

- Cocción rápida
- Motor y turbina de altas rprestaciones
- Motor bi-direccional con inversión de giro
- Vapor directo mediante pulsador
- Luces halógenas
- Interior con cantos redondeados para fácil limpieza
- Interior y Exterior en acero inox. de mayor espesor.
- Cristal de doble grosor
- Bisagras reforzadas.
- Fibra de cerámica de máximo aisla-miento térmico

