



FICHA TECNICA DE EQUIPOS

HORNO CONVECTOR -HCLH E

ITEM N°
00

Material interior y Exterior: en acero inoxidable esmerilado de primera calidad.

Aislación: en lana mineral.

Capacidad: 10 Bandejas GN 2/1 650 x 520mm. (no incluidas).

Turbina: en acero inox. de gran caudal.

Calefacción: mediante resistencias eléctricas.

Control: Panel digital de control de temperatura y cocción programable.

Sector Inferior: base en caño estructural de 40 x 40mm 1.2mm. con guías para bandejas en chapa de a. inox. de primera calidad.

Patas: con regatones de polipropileno regulables para su nivelación.

Funcionamiento: conexión a red eléctrica 380v ca.

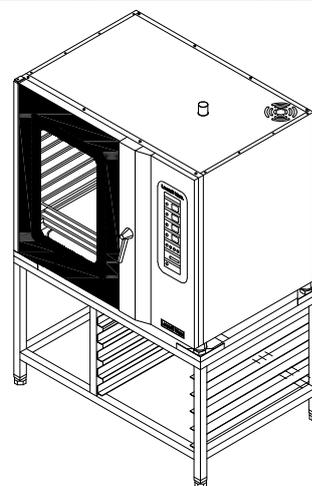
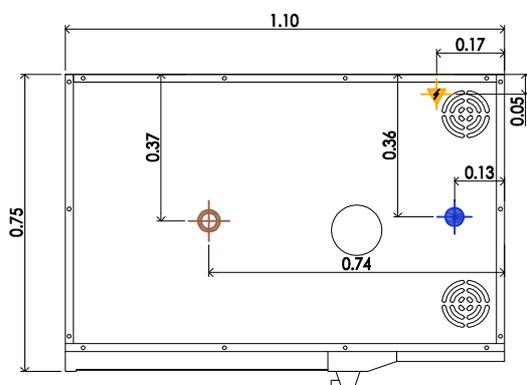
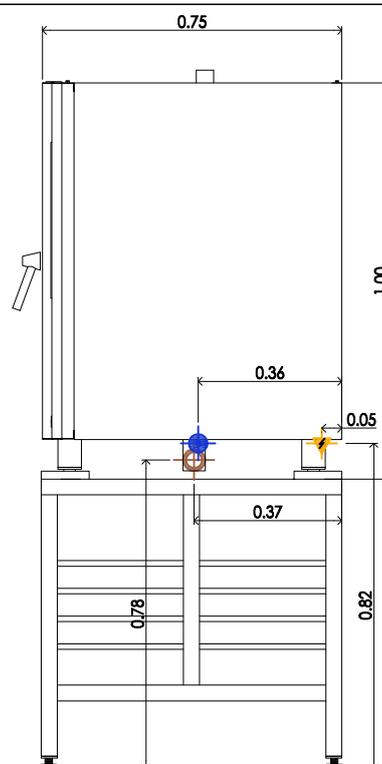
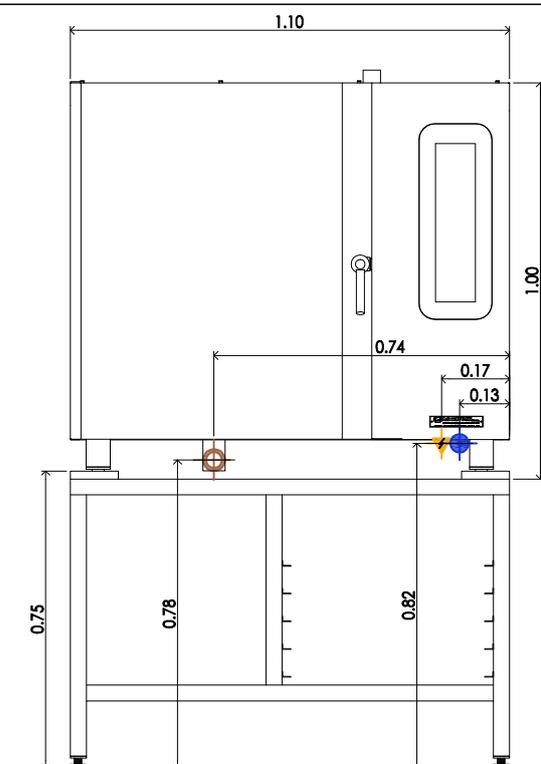
Consumo: 9 KW.

Terminación: Pulido sanitario.

 ELECTRICIDAD 380V CA
CONSUMO ELECTRICO 9 Kw

 AGUA FRIA 1/2"

 DESCARGA AGUA 2"



DIMENSIONES EXPRESADAS EN m.

La empresa se reserva el derecho a modificar el equipo sin previo aviso.

Locatelli Hnos.

EQUIPAMIENTO GASTRONOMICO

ADMINISTRACION Y VENTAS: GUAMINI 5624/26 CASEROS PCIA. BUENOS AIRES (B1678BOL)
TEL/FAX. 4759-0054 4716-6873 info@locatellihnos.com.ar

