HEO-408D

Horno con Fermentadora

Horneado y fermentación en un mismo conjunto. El HEO-408D reúne dos cámaras superiores para cuatro bandejas y una fermentadora inferior para ocho, todas de 400 × 600 mm, para ubicar ambas etapas de elaboración en un frente de 1.220 mm.

Las puertas del horno tienen ventanas para observar la cocción y la fermentadora dispone de dos accesos. La construcción de acero inoxidable 201 y la base con ruedas completan esta configuración eléctrica.



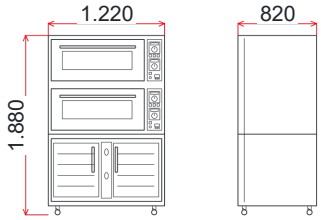
PRESTACIONES

Horno	2 cámaras; 4 bandejas
Fermentadora	8 bandejas
Bandeja	400 × 600 mm
Temp. horno	0–400 °C (referencia Canmac)
Humedad	«normal»–95 % (manual Adexa)

CARACTERÍSTICAS

Potencia	15,2 kW
Alimentación	380 V
Puertas	2 puerta(s) de horno con ventana y dos puertas de fermentadora
Material	Acero inoxidable 201
Base	Con ruedas (referencia ilustrada)
Energía	Eléctrica
Peso	190 kg
Frecuencia	50 Hz

DIMENSIONES



Medidas exteriores

Ancho	1.220 mm
Fondo	820 mm
Alto	1.880 mm

Consultar precio