HEO-26

Horno Eléctrico de Panadería

Seis bandejas repartidas en dos cámaras eléctricas para organizar las hornadas. El HEO-26 permite regular el calor superior e inferior por cámara dentro de un rango de 0 a 400 °C.

Los indicadores digitales muestran la temperatura y una ventana frontal en cada cámara permite observar el producto. Esta referencia de panel trabaja sin temporizador integrado.



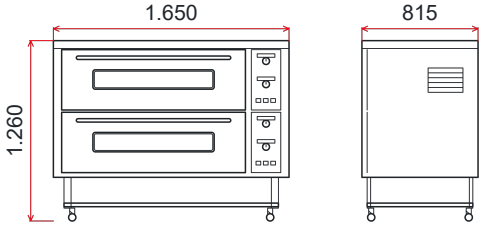
PRESTACIONES

Cap. bandejas	6 bandejas
Temperatura	0–400 °C
Control calor	Regulación superior e inferior; dos indicadores digitales de temperatura por cámara

CARACTERÍSTICAS

Potencia	16 kW
Alimentación	3N-380 V/50 Hz
Cámaras	2
Origen	China
Peso neto	250 kg
Temporizador	No, en esta referencia de panel
Material	Chapa electrolítica e acero inoxidable
Cámara	1.630 × 800 × 230 mm
Aplicaciones	Pan y pizza
Ventanas	Una ventana frontal por cámara
Bandejas	Aluminio, según UNIQUE

DIMENSIONES



Medidas exteriores

Ancho	1.650 mm
Fondo	815 mm
Alto	1.260 mm

Consultar precio