



# Horno de convección Revolution 4 x 436x315 mm para local de Fast Food

precio	<b>550.00 Euro</b>
Disponibilidad	<b>no disponible</b>
Tiempo de envío	<b>4-6 días</b>
Número de catálogo	<b>H227862</b>
Código del fabricante	<b>227862</b>

## Descripción del producto

### Horno de convección Revolution 4 x 436x315 mm para local de Fast Food

Horno de convección para pequeños establecimientos de gastronomía y Fast Food.

- Cámara de cocción para 4 bandejas 436x315 mm
- Control electromecánico
- Control suave de temperatura en el rango de 50°C a 300.
- Protección contra sobrecalentamiento con reinicio manual
- Temporizador de 0 a 120 minutos con señal acústica una vez transcurrido el tiempo programado
- Lámparas de control para calefactores y conexión a la red
- Elementos calefactores redondos dobles con dos ventiladores de alta velocidad
- Ventiladores para una perfecta distribución del calor en la cámara
- Doble acristalamiento reforzado para una mejor visibilidad, fresco al tacto gracias al enfriamiento por gravedad
- Paredes de la cámara de una sola pieza de acero esmaltado negro
- Esquinas de la cámara redondeadas para facilitar la limpieza.
- Iluminación de la cámara para un fácil control del proceso de horneado.
- Micro interruptor de puerta que desactiva los ventiladores
- La puerta se abre a la posición horizontal, lo que facilita la carga y descarga desde la cámara del horno.
- Deflector de acero inoxidable
- Guías de chapa cromada con una distancia de 75 mm
- Carcasa de acero inoxidable.
- Mango de acero inoxidable a lo largo de todo el ancho del horno
- El juego incluye cuatro láminas de aluminio de 436x315 mm y un asa para quitarlas
- Cable eléctrico de 1,4 m terminado con un enchufe monofásico a tierra

El horno de convección Revolution, gracias a su reducido tamaño, será perfecto para pequeños establecimientos de gastronomía y comida rápida. El horno tiene una gran cámara de cocción para **4 bandejas** de dimensiones. **436 x 315 mm**, para que pueda preparar con éxito tartas, guisos, pizzas y cualquier otro producto directamente del horno. La puerta se abre a la posición horizontal, lo que mejora la comodidad de uso del dispositivo.

En panaderías y tiendas de comestibles, se utilizará para hornear pan fresco y crujiente. El doble acristalamiento reforzado y la iluminación de buena calidad de la cámara permiten una mejor visibilidad, gracias a la cual se puede controlar la cocción de forma continua.

El control electromecánico y la posibilidad de un ajuste suave de la temperatura en el rango de **50 ° C a 300 ° C** garantizan un alto confort de trabajo, y el diseño de la carcasa, el deflector y el mango de acero inoxidable, así como las esquinas redondeadas de la cámara permiten cuidado cuidadoso del horno.

El dispositivo también está equipado con una protección contra sobrecalentamiento con reset manual, lámparas de control

---

para calentadores y conexiones de red, ventiladores para una perfecta distribución del calor en la cámara, elementos calefactores redondos con dos ventiladores de alta velocidad y un temporizador de **0 a 120 minutos** con un señal después del tiempo establecido. Todas estas garantías mejoran el uso de la estufa y la comodidad del trabajo.

**El conjunto incluye 4 láminas de aluminio de 436 x 315 mm, un asa para su extracción y un cable eléctrico de 1,4 m de longitud terminado en un enchufe monofásico de puesta a tierra.**

**Parámetros:**

**Dimensiones (mm): 595x595x (H) 570**

**Potencia (W): 2670**

**Voltaje (V): 230**