

Enlace al producto: <https://magnum-pro.es/horno-para-cocinar-a-bajas-temperaturas-p-473.html>



Horno para cocinar a bajas temperaturas

precio	1 200.00 Euro
Disponibilidad	disponible
Número de catálogo	H225479
Código del fabricante	225479

Descripción del producto

Horno para cocinar a bajas temperaturas

Horno sensacional para cocinar a bajas temperaturas de la marca Hendi. El dispositivo debe estar en el equipo de cada cocina, ya que le permite preparar alimentos sabrosos y saludables.

Características del producto:

- Fabricado en acero inoxidable.
- Para la preparación gratuita o para recalentar alimentos con un proceso de ajuste y control muy preciso.
- Con sonda de temperatura, ajuste separado de la configuración de la sonda- Asas en los laterales.
- Fácil de limpiar los sellos de las puertas.
- Cámara de horno calentada desde **4 lados**, distribución uniforme del calor en la cámara.
- Ahorro de energía debido al aislamiento adicional.
- Cámara de horno prensada con bordes redondeados, fácil de limpiar.
- Control de temperatura de un grado - temperatura de la cámara **0 a 120 ° C**.
- Temperatura utilizando la sonda y manteniendo la temperatura de **0 a 100 ° C**.
- Puertas izquierdas o derechas, bisagras montadas de fábrica a la derecha, bisagras fáciles al otro lado
- Control digital, lectura de tiempo, ajuste de temperatura y lectura de la temperatura actual de la sonda / cámara.
- Guía de acero inoxidable, adecuada para recipientes, rejillas y placas **GN 1/1** con dimensiones de **600 x 400 mm, 3 niveles** de cocción.

Parámetros

longitud en mm: 690

ancho en mm: **495**

Altura en mm: **415**

potencia (W): **1200**

voltaje (V): **230**