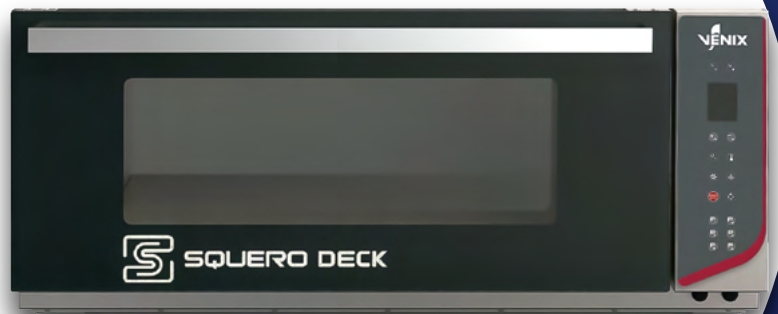


HORNO SQUERO DECK

SQDK01

| VENIX

Horno especial para panadería rústica. Gracias a su entrada de vapor directo a la plancha logra una corteza brillante y crocante.



- Cocción por radiación
- Display LCD

VENIX

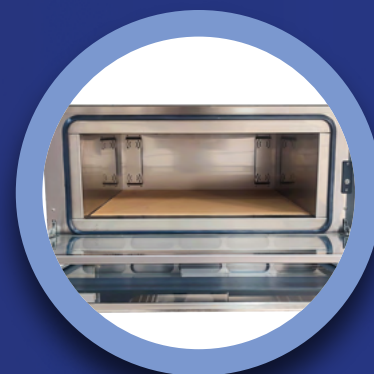
CARACTERÍSTICAS



CONEXIÓN USB



PANTALLA LED



ACERO INOXIDABLE

DATOS TÉCNICOS

CONCEPTO	ESPECIFICACIONES
Temperatura máxima cocción:	400 °C
Material de la cámara de cocción:	AISI 304
Bandejas:	1 de 600 x 400
Carga máxima de bandeja:	5 Kg
Tamaño del horno con asa An x Pr x Al (mm):	937 x 907 x 412
Tamaño del horno sin asa An x Pr x Al (mm):	937 x 860 x 412
Tamaño de la cámara An x Pr x Al (mm):	620 x 535 x 225
Peso (kg):	75
Tamaño del embalaje An x Pr x Al (mm):	985 x 950 x 560
Alimentación eléctrica:	220 V N~ (3,3 Kw)
Entrada de humidificación:	3/4" GAS
Fuerza máxima de agua:	5 °f
Requisito de presión de agua min-max:	150-200 kPa