

Horno Convector Eléctrico

Moretti Bakery-4



- > Ideal para restaurantes, hoteles, estaciones de servicio y supermercados.
- > Alta calidad de cocción gracias a su doble resistencia y ventilador.
- > 4 bandejas de cocción (incluidas).
- > Muy simple de operar, instalar y mantener.
- > Construido íntegramente de acero inoxidable.
- > Función HUMIDIFICADOR de VAPOR de acción manual.

Soluciones integrales en automatización, registración y control

Moretti



Moretti Bakery-4

Características



Temperatura de Cocción

Temporizador

Apertura de puerta

Capacidad

Alimentación

Potencia

Dimensiones internas

Peso Neto

300° Máximo

Hasta 120 minutos

90 grados

4 bandejas de 60 x 40 cm. Incluidas en el producto.

220V-240V 50Hz.

6400 wats.

84 x 68 x 58 cm

75 Kg.



Andrés Moretti e Hijos S.A.

California 2082 - C1289AAP) Capital Federal - Argentina

Tel.: (011) 4103 - 4500 (línea rotativa)

ventas@moretti.com.ar - www.moretti.com.ar