

FICHA TÉCNICA

GCO613

Horno de convección

DRAGO

Datos generales

- Frente de acero inoxidable y laterales con soporte robusto.
- Interior de porcelana, fácil de limpiar.
- Ventanas de vidrio termico de doble panel.
- Temporizador electrico de 60 minutos con campana.
- Guías de rack extraíbles de 13 posiciones.
- Función de enfriamiento.
- Luz interior de la cámara.
- Opciones de doble apilamiento para optimizar el espacio de la cocina.
- Sistema de encendido automático para operación de seguridad de gas
- Garantía limitada de un año para piezas y mano de obra.

Datos técnicos

- Dimensiones: alto 139cm x frente 97cm x fondo 110cm.
- Motor de ventilador de 1/2 hp con control de doble velocidad.
- Quemador de inyección de gas de combustión directa (3), cada 18,000 BTU / hr.
- Temperatura ajustable de 75 °C a 295 °C
- Conexión de gas trasera NPT de 3/4 "
- 4 bastidores cromados de alta resistencia.
- Voltaje: 120V / 60Hz

Equipos Profesionales para Gastronomía

Chef Top Bajío
León
(477) 907-2430
Querétaro
(442) 253-4588
San Luis Potosí
(444) 492-1884