HORNO ELÉCTRICO PROFESIONAL

SWO30

CARACTERISTICAS GENERALES

Horno eléctrico 30"
Acero inoxidable
Panel de control touch
6 funciones de cocinado: Grill eléctrico / Hornear / Asar /
Hornear con convección / Asar con convección / Mantener
alimentos calientes
Accesorios: 2 Parrillas / Rejilla para asar / Bandeja para asar
/ Sonda de carne
Luz interior / Temporizador acústico
Inicio diferido / Modo demo / Modo Sabbath
Puerta removible de triple cristal
Capacidad: 136 Lts.
Incluye cable tipo uso rudo 3 x 16 POR DEFINIR
No incluye clavija / Se recomineda instalar clavija polarizada



FUNCIONAMIENTO

Funcionamiento electrico: 220 V / 60 Hz
Temperatura: 50° - 250°
UPC:

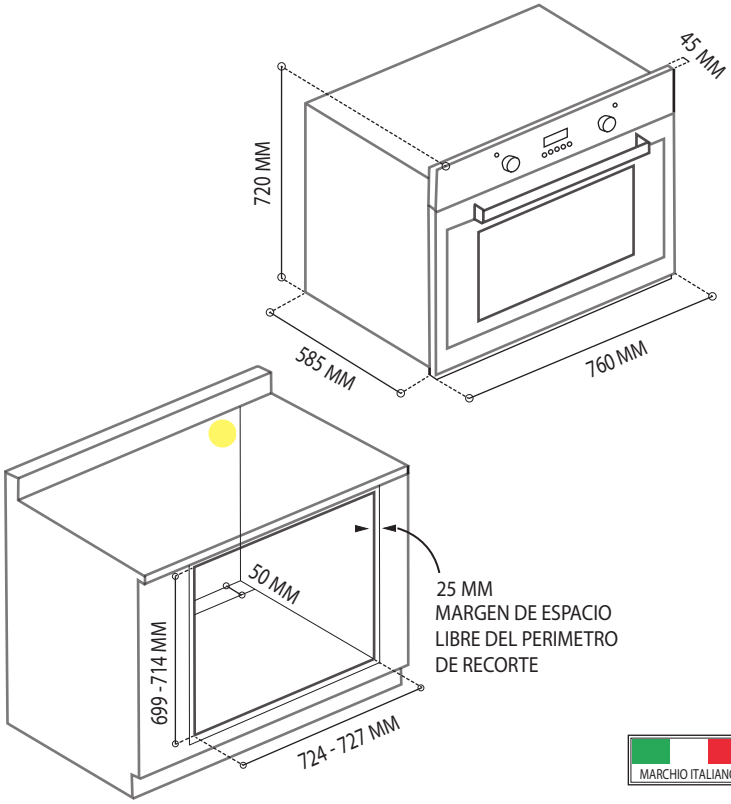
DIMENSIONES

SIN EMPAQUE
Alto equipo: 720 mm
Profundo: 585 mm
Ancho: 760 mm
Peso: X kilos

CON EMPAQUE
Alto: 850 mm
Profundo: 650 mm
Ancho: 820 mm
Peso: X kilos

Nota: Las imágenes son ilustrativas,
las dimensiones son solo de referencia.
Nota: Se recomienda conectar el equipo
equipo en un toma corriente polarizado
y aterrizado en un circuito
independiente / Interruptor termomagnético 40 amperes

Ubicación de cable para conexión eléctrica.

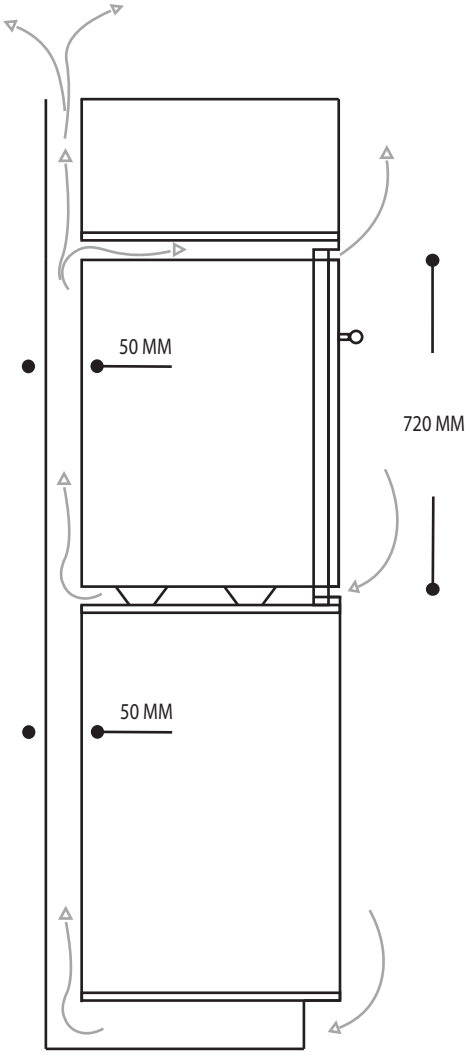


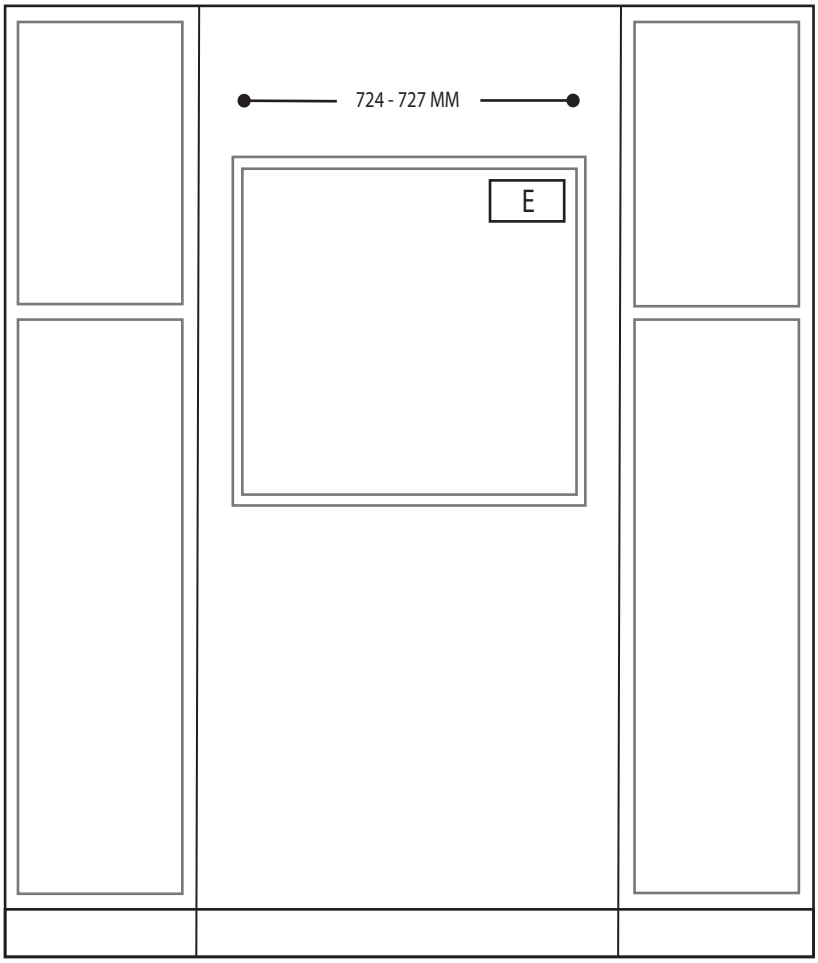
MARCHIO ITALIANO

tecnolam
www.tecnolam.mx

HORNO ELÉCTRICO PROFESIONAL

SWO30





VENTILACIÓN

Altura de equipo *

VISTA LATERAL

RECIRCULACIÓN DE AIRE

UBICACIÓN PARA CONEXIÓN ELÉCTRICA

Ancho de empotre *

E *ubicación conexión eléctrica

VISTA FRONTAL

MARCHIO ITALIANO

tecnolam

www.tecnolam.mx