

Datos generales

- >> Temperatura máxima precalentamiento 260 °C.
- » Pasos de cocción: 3. Programas: 99.
- » Tecnología AIR.Plus: 2 velicudades del flujo de aire en la cámara programables por el usuario.
- » Tecnología AIR.Plus: turbinas múltiples con inversión de marcha.
- » Tecnología STEAM.Plus: cocciones mixtas convecciónhumedad.
- Tecnología DRY.Plus: extracción de la humedad de la cámara de cocción.
 - Tecnología MAXI.LINK: permite crear columnas con 2 hornos sobrepuestos.
 - EFFICIENT.Power: de 60 a 260 °C en 300 segundos.
- Unidad de medida de la temperatura en °C o °F.
- Limitador térmico de seguridad.
- Cristal interno móvil de fácil limpieza.

..

Datos técnicos

- »Capacidad para 4 charolas de 46 x 33cm.
- »Dimensiones: alto 60cm x frente 65cm x fondo 51cm.
- »Distancia entre bandejas: 7.5cm.
- »Cocción convección desde 30°C hasta 260°.
- Cocción convección + humedad con temperatura variable de 90°C a 260°C.
- »Frecuencia: 50/60 Hz.
- » Voltaje: 230 V-1N.
- »Potencia: 3,0 KW.
- »Peso: 31Kg.

