HORNO CONVECTOR
Modelo HEB-4F GRILL

Empresas Cousiño
DESDE 1996
FABRICACIÓN CHILENA

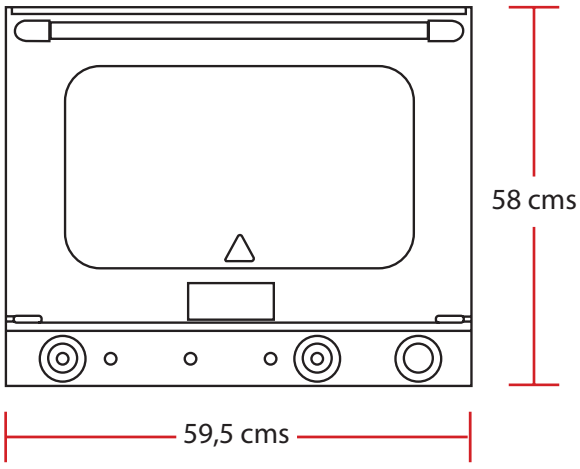
ACERCA DEL PRODUCTO

El Horno Convector Eléctrico Cousiño está diseñado para comercios, cadenas de food service y cocinas profesionales que trabajan en alta rotación. Su sistema de convección con resistencia superior entrega cocción pareja en todas las bandejas y permite gratinar y dorar en el mismo equipo, con un rango de trabajo de 50 °C a 300 °C para todo tipo de preparación.



BENEFICIOS CLAVE

- Cocción Uniforme
- Grill superior incorporado
- Fácil limpieza y mantenimiento



HORNO CONVECTOR
Modelo HEB-4F GRILL

Empresas Cousiño DESDE 1996 FABRICACIÓN CHILENA

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Alto	58 cms
Ancho	59,5 cms
Fondo	60 cms
Peso	36,7 kg

- Fabricado en acero inoxidable, con cámara interior en acero inoxidable.
- Horno convector eléctrico con resistencia superior, para gratinado y dorado parejo.
- Capacidad para 4 bandejas de 31,5 x 43,5 cms.
- Regulación de temperatura de trabajo de 50°C a 300°C.
- Timer incorporado y panel de control frontal.
- Puerta abatible con vidrio de alta resistencia y mango de acero inoxidable.
- Potencia de 3,6 kW.
- Alimentación 220V / 50Hz, consumo 16,3 A.

Para más información contacta a uno de **nuestros ejecutivos** disponibles en **nuestra página web.**