~~3,640.00 €~~
2,802.80 €

Horno profesional **Inoxtrend SDE-104 E**, un modelo eléctrico mixto con el panel digital y capacidad para 4 bandejas GN 1/1. Cuenta con 3 modos de cocción: convección, vapor y mixto convección-vapor; además de un ciclo de enfriamiento rápido.Se trata de un horno ideal para cocinas profesionales ya que con un tamaño compacto cuenta con las mejores prestaciones y se consigue un alto nivel de calidad.

Catálogo de hornos eléctricos industriales

Horno eléctrico industrial **Inoxtrend SDE-104E** un horno eléctrico mixto de gran calidad con panel electrónico ideal para los profesionales de la hostelería que cuenten con una cocina de espacio reducido (de hecho es como el modelo SDA 104E de 600 x 870 x 480 pero con el panel digital), ya que con unas dimensiones contenidas nos da un resultado realmente bueno. Opcionalmente podemos optar por completarlo con una sonda corazón, un sistema de alta cocina que sirve para medir la temperatura interna

de lo que estemos cocinando y conseguir que por ejemplo un filete se haga perfectamente por dentro. Una de las características más interesantes es que es muy fácil de usar, es un horno muy seguro y es eficiente en cuanto a consumo se refiere, por lo que podríamos decir que presenta una alta fiabilidad.

Características técnicas del horno Inoxtrend SDE-104E:

- Horno mixto eléctrico. Ideal para cocinas con reducido espacio.
- Capacidad para 4 GN 1/1.
- Cocción a convención y a vapor.
- Puerta con doble cristal.
- Dispone de luz interior.
- Vàlvula evacuación de vahos.
- Potencia: 5'2/3'5kw.
- Voltaje: 3x400 + N/230V.
- Entrada bandejas longitudinal.
- Distancia ente guías: 67mm.
- Ciclo de enfriamiento rápido.
- Sonda corazón opcional

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 600x870x480