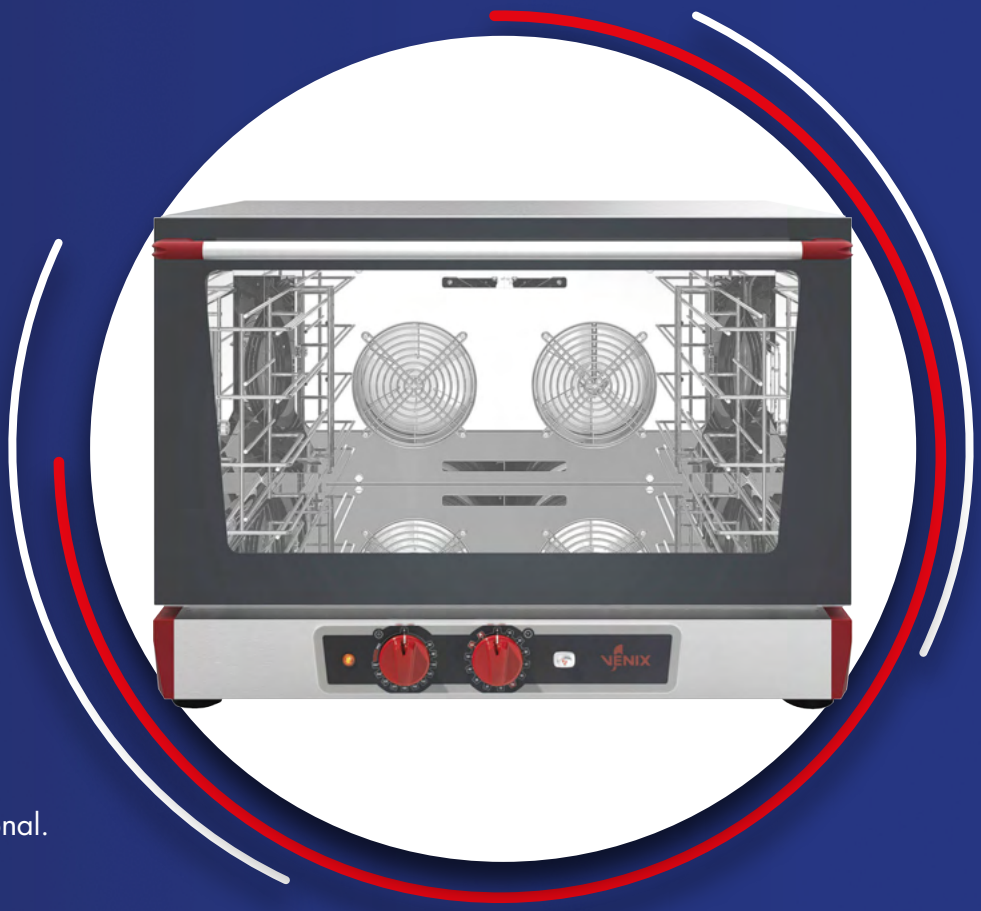
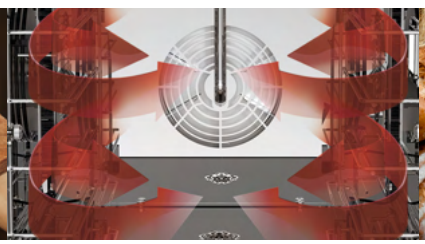
HORNO BURANO
B04MU
| VENIX

Equipo para cafetería, hoteles y bares. Garantiza alta productividad con una cocción rápida y uniforme.



- 4 bandejas de 66 x 45 cm.
- Sistema de ventilador reversible bidireccional.
- Regulación manual inyección agua.
- Control de temperatura y tiempo con perillas independientes
- Indicador de trabajo de calentamiento





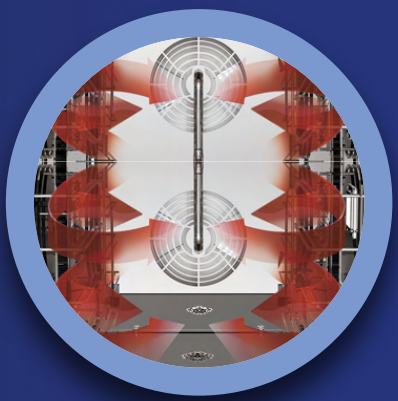

VENIX by COBACORP

CARACTERÍSTICAS



COCCIÓN

Garantiza una alta productividad con una cocción rápida, uniforme y perfecta teniendo una versatilidad en variedad de productos.



TEMPERATURA UNIFORME

Gracias a sus ventiladores consiguen que la temperatura sea la misma, en cada rincón del horno.



INYECCIÓN DE VAPOR MANUAL

Entrada de agua y sistema de riego directo en la turbina aprovechando nuestro sistema de ventilación para llegar a todos los rincones de la cámara de cocción obteniendo una corteza y caramelización perfecta en nuestros productos.

DATOS TÉCNICOS

Bandejas:	4 de 66 x 45 cm – GN 1/1
Distancia entre bandejas	80 mm
Tamaño de la Cámara	474 x 4380 x 320 mm
Peso neto	67 Kg
Voltaje	220V 60hz 1f
Dimensiones externas	850 x 783 x 577 mm
Alimentación de agua	2/4 para el sistema de vapor