HORNO COMBINADO COCCION ACELERADA VENTLESS

MENUMASTER Commercial



CARACTERISTICAS

- Ancho: 489mm
- Fondo: 679mm
- Alto: 460mm
- Peso: 49Kg
- 4 Veces más rápido que un Horno Estándar.
- Aumento de la velocidad del servicio.
- Ofrece cocina fácil ?one- touch ?.
- Programas del menú Actualizaciones en segundo.
- 100 elementos de menú programables.
- Compatibilidad USB utilizando unidades flash estándar
- Elimina los errores de programación para múltiples ubicaciones.
- Horneado de alta velocidad flexible reduce el tiempo de formación , ahorra energía y proporciona resultados consistentes
- 4 etapa de cocción.
- El MenuMaster JET514 Jetwave es un horno de funciones combinadas con un horno de convección de gran alcance con 1400W de calentamiento por microondas para hornear y aperitivos macarrones, sándwiches, postres, hasta 4 veces más rápido que los métodos tradicionales de cocina. No requiere uso de campana de extraccion.
- 11 niveles de potencia de microondas.
- Temperatura de coccion 65-250°C
- NO Requiere uso de campana de extraccion.
- Voltaje: 220volts 50hz / 1
- Potencia: 3200 watts (total)

- Capacidad: 34lts
- Procedencia: USA