

# Horno De Convección YXD-4A

200-011-018



Convección en **seco y con vapor**



Con los hornos de convección CRT podrás garantizar una cocción totalmente uniforme, ya que cuenta con 2 ventiladores y doble resistencia, lo cual garantizan que el calor dentro de la cámara envolverá todo lo que cocinemos dentro de nuestro horno.

Cuenta con el tamaño ideal para que lo puedas instalar dentro de tu cocina, local, incluso en una Food truck, Fabricado en exterior en acero inoxidable, acero esmaltado en la parte interna en el modelo YXD1AE Interior acero inoxidable en nuestro modelo YXD4A Además de contar con una alarma sonora la cual nos indicara cuando concluya la cocción

## CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO



- Temperatura ajustable de 50 a 300°C.
- Cámara interna de 460x380x360mm.
- Cuenta con 3 perillas una para programar su temperatura hasta 300 grados, programación de tiempo 120 minutos y una más para gratinar
- Botón para liberar un disparo de agua para realizar cocción con vapor.
- 600mm frente, 530mm fondo, 570mm alto.
- 220v/1F/60Hz.