

HORNO DE CONVECCIÓN MILAN-4

Los hornos de convección son fundamentales en la preparación de alimentos, ya que utilizan ventiladores internos para distribuir el calor de manera uniforme. Esto permite una cocción más rápida y homogénea, mejorando la textura y el sabor de los productos horneados. Gracias a su eficiencia, son ampliamente utilizados en panaderías, restaurantes y cocinas industriales.



Beneficios del horno MILAN-4

- Estructura en acero inoxidable, resistente y fácil de limpiar.
- Cocción rápida y uniforme gracias al sistema de convección con doble turbina.
- Mejor textura y acabado con función de inyección de vapor.
- Mayor productividad, capacidad para 4 bandejas por ciclo.



¿Sabías que?

Los hornos de convección distribuyen el calor de forma uniforme, logrando cocciones más rápidas y un dorado perfecto sin girar los alimentos.

“Cocción uniforme en cada preparación”



USOS COMUNES



Panaderías

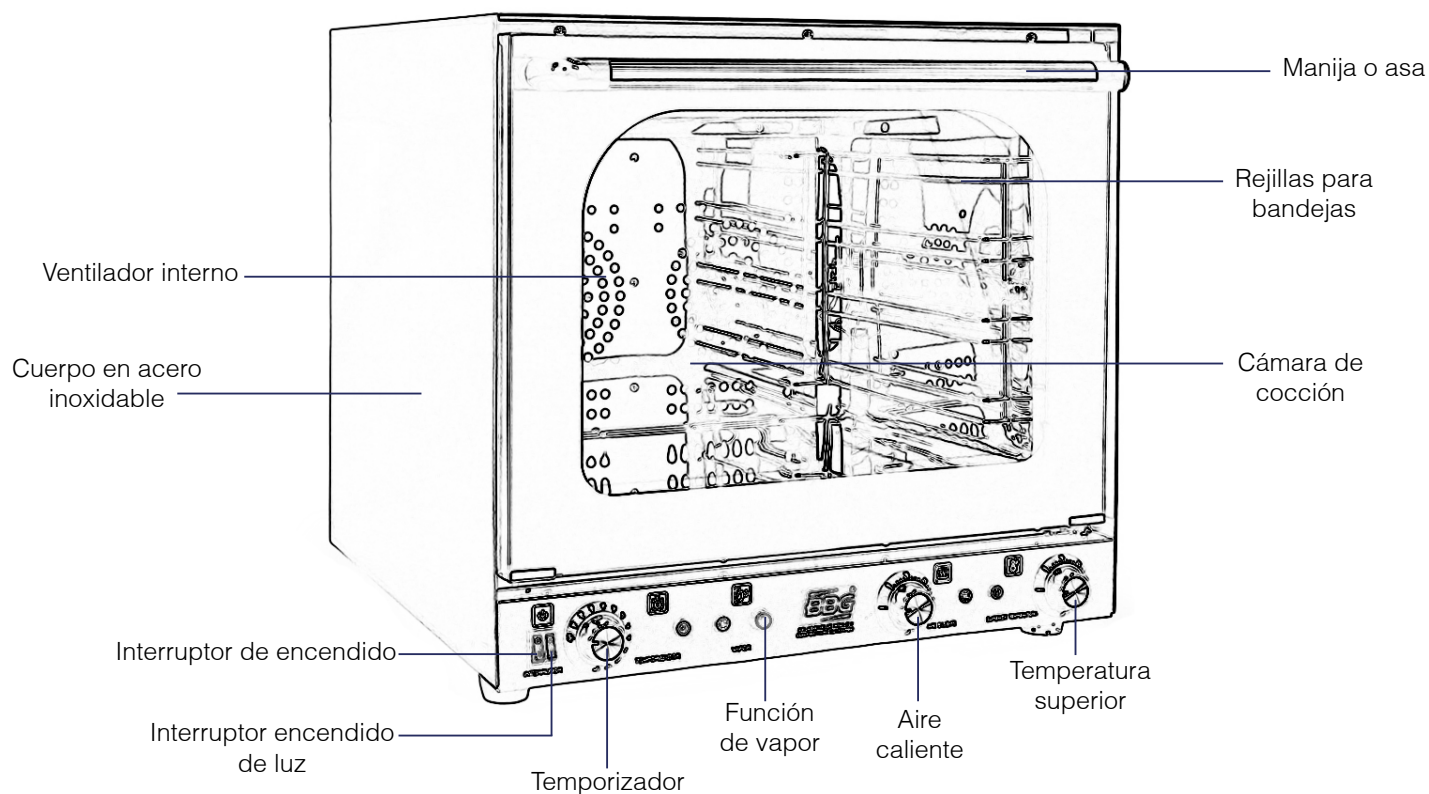


Cafeterías



Restaurantes



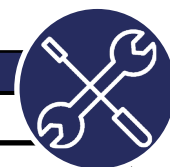


Dimensiones bandejas

4 bandejas de 44 x 31 cm

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Referencia	MILAN-4
Estructura	Acero inoxidable
Sistema de cocción	Circulación de aire caliente
Sistema de ventilación	Doble turbina
Capacidad	4 bandejas de 44 x 31 cm
Función adicional	Inyección de vapor
Rango de temperatura	20 a 300 °C
Potencia	4.5 kW
Voltaje	110V
Dimensiones internas	46 x 38 x 36 cm
Dimensiones externas	60 x 53 x 57 cm
	39kg



Para ver mas productos accede a www.bbg.com.co