

HORNO MICROONDAS STEELWAVE

Los hornos microondas son esenciales para calentar, cocinar y regenerar alimentos de manera rápida y eficiente en entornos de alta demanda. Su diseño permite una distribución uniforme del calor, garantizando resultados consistentes, optimizando los tiempos de servicio y asegurando la calidad de cada preparación.



Beneficios del horno microondas STEELWAVE

- Calentamiento uniforme, gracias a su antena rotativa inferior.
- 100 memorias programables, agilizan procesos en horas pico.
- Control preciso, con 5 niveles de potencia y teclado digital.
- Estructura en acero inoxidable, resistente y fácil de limpiar.



¿Sabías que?

Los hornos microondas de uso comercial distribuyen la energía de forma más uniforme, reduciendo puntos fríos y garantizando calentamientos más rápidos y consistentes. Además, están diseñados para soportar ciclos continuos sin perder rendimiento.

“Calentamiento uniforme para mayor eficiencia”



USOS COMUNES



Restaurantes

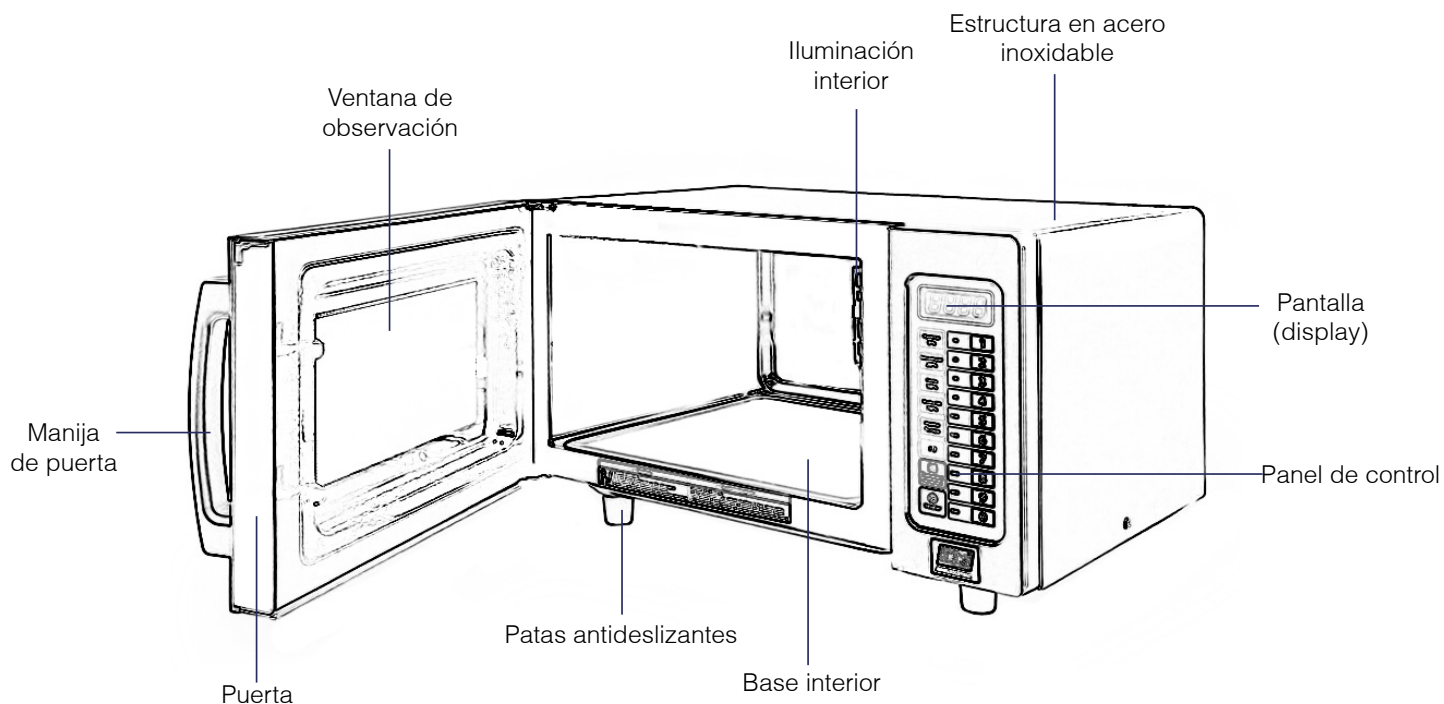


Panaderías y
cafeterías



Hoteles y catering





Dimensiones

511 x 432 x 311 mm

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

| | |
|--------------------------|--------------------------|
| Referencia | STEELWAVE |
| Estructura | Acero inoxidable |
| Capacidad | 25 litros |
| Sistema de calentamiento | Antena rotativa inferior |
| Niveles de potencia | 5 niveles |
| Tipo de control | Teclado digital |
| Memorias programables | 100 |
| Iluminación | LED interior |
| Voltaje | 110V |
| Frecuencia | 60 Hz |
| Dimensiones | 511 x 432 x 311 mm |
| Peso | 14.70 kg |

