



## Horno convección Giorik EMG52 Easy Air electromecánico gas (preparado para gas butano)

### DESCRIPCIÓN

#### Horno convección Giorik EMG52 Easy Air electromecánico gas (preparado para gas butano)

Hornos a convección con control electromecánico, con humidificador y dos velocidades para aplicación en gastronomía y pastelería.

Funciones: Convección con o sin humidificador, cocción con sonda interior (sólo modelos S), regeneración y mantenimiento de temperatura.

Cámara de cocción construida en AISI304 con esquinas redondeadas, para garantizar la máxima higiene y limpieza. Pies con altura regulable.

Puerta con una amplia superficie de cristal. "Canal de aire" para la ventilación del cristal exterior, que limita la temperatura sobre la superficie exterior.

Cierre de la puerta a presión y reapertura mediante desenganche con una posición: mando de plástico altamente resistente a los golpes y a las altas temperaturas.

Guarnición de silicona introducida en la parte frontal de la cámara de cocción que garantiza la máxima estanqueidad de la puerta evitando disminuciones drásticas de temperatura.

Bandeja recoge-líquidos de condensación desmontable, colocada debajo de la cámara.

Calentamiento a través de resistencias circulares con una elevada eficiencia.

Todos los modelos cuentan con inversor de giro.

Incorporan inyectores para cambio de tipo de gas.

Hornos convección			∨
Tipo			Gas
Aplicación			Gastronomía / Pastelería
Potencia gas	W		9500
Tipo de control			Electromecánico
Tipo de cocción			2 velocidades con humidificador
Apertura			Apertura lateral
Bandejas 40x60	nº		5
Bandejas GN 1/1	nº		5
Lavado automático			No
Tensión / Fases / Frecuencia	V / nº / Hz		230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W		300
Dimensiones Alto / Ancho / Fondo	mm		72 / 87 / 79
Peso bruto / Peso neto	Kg		120