

**6881** Horno convección función vapor / Convection oven with steam function /  
Four à air pulsé avec fonction vapeur / Konvektionsbackofen mit Dampfgarfunktion



REF	CAP.	V	W	€	U
688.150	4 x 2/3 GN	230	2500	870,40	1



Interruptor de selección para convección, vapor o combinación vapor/convección. Termostato max. 200°C. Reloj 120 minutos.

Bouton de réglage convection, vapeur or une combinaison de ces 2 systèmes. Fonction décongélation. Thermostat 200°C max. 120 minutes.

Switch for convection, steam or combination steam/convection and defrost function. Thermostat max. 200 °C. Timer 120 minutes.

Schalter für die Auswahl Konvektion, Dampf oder Kombination Dampf/Konvektion. Thermostat max. 200°C. Timer 120 Minuten.

**15035** Horno multifuncional de convección / Convection oven / Four à air pulse / Multifunktioneller Konvektionsbackofen



REF	REJILLA / GRILL / GRILLE / ROST	V	W	€	U
15035	43 x 32	230	2670	663,50	1

4 rejillas incluidas / 4 grids included  
4 grilles incluses / 4 Roste inklusive

Este horno de convección se distingue por un atractivo diseño y una fácil utilización. El exterior es de acero inoxidable y el interior esmaltado con iluminación. Temporizador, pilotos luminosos, termostato (max. 300 °C), termostato de seguridad y doble vidrio anti-quemaduras.

Four à air pulsé de design attráctif et facile à utiliser. Corps en acier inoxydable. Intérieur émaillé et illuminé. Avec minuterie, voyants lumineux, thermostat (max. 300 °C), thermostat de sécurité et avec double vitre.mostat, thermostat de sécurité et avec vitre double.

Convection oven is distinguished by an attractive design and easy operation. St/Steel outside, enameled oven inside with light, timer, indicator lights, thermostat, (max. 300 °C) thermal cut-out and double glass.

Dieser Konvektionsbackofen besticht durch sein attraktives Design und einer einfachen Bedienung. Das Aussengehäuse ist aus Edelstahl, innen ist er emailliert und beleuchtet. Timer, Kontrollleuchten, Thermostat (max. 300 °C), Sicherheitsthermostat und Doppelglas gegen Verbrennungen.

**WC0500XE** Horno de convección con capacidad de 42,5 Lts / Half-Size Convection oven 42,5 Lts  
Four à convection commerciale de 42,5 Lts / 42,5 Liter Konvektionsbackofen

INOX - ST/STEEL  
EDELSTAHL  
18/10



REF	REJILLA / GRILL / GRILLE / ROST cm	V	W	Hz	A	Lts	€	U
WC0500XE	4 x (46 x 33)	220-240	1700	50	7,4	42,5	681,55	1
WC0500TR							149,65	1

Horneado por convección: asado, horneado y gratinado. Incluye una bandeja de acero inoxidable y tres rejillas de metal niquelado.

Cuisson au four, cuisson au four à convection, rôtisserie à la broche, grill. Inclut un plat de cuisson en acier inoxydable et trois grilles en acier chromé.

Convection bake, roast, bake and broil functions. Includes stainless steel baking sheet/drip pan and three nickel-plated baking racks.

Konvektionsbacken, Braten, Backen und Gratinieren. Inklusive Backblech aus rostfreiem Stahl und 3 metallisch vernickelten Rosten.



Ref. WC0500TR