

**MAQUIPAN®**


HORNO COMBINADO 6 GN2/3

CMP-XSE

Cocinar requiere precisión, tanto del cocinero como de sus herramientas. El CombiMaster® Plus funciona con precisión en todos los aspectos y con su sofisticada tecnología realiza el arte culinario de cualquier maestro.

Es un equipo robusto, fácil de manejar, que convence por su funcionalidad y su aptitud para ennoblecer la calidad de los más exquisitos platos: asados jugosos con corteza crujiente, aromas y colores intensos, conservando todas las vitaminas y minerales de los alimentos. Todo ello gracias a un clima ideal en la cámara de cocción y a un minucioso ajuste de la temperatura, la humedad, la circulación del aire y el tiempo de cocción.

- ✓ Variedad ilimitada en la cocción
- ✓ Clima de cocción óptimo
- ✓ Potencia de cocción única
- ✓ Manejo facilísimo

 Vapor Calor seco Combinado

CAPACIDAD BANDEJAS	6 GN2/3
COMIDAS POR DÍA	20 - 80
TEMPERATURA MÁXIMA	+300°C
PANEL DE CONTROL	DIGITAL
DIMENSIONES	655x555x567(H)mm
CORRIENTE ELÉCTRICA	400V/3/50HZ
POTENCIA ELÉCTRICA	5,7kW
FUSIBLE AUTOMÁTICO	3 X 10A
PRESIÓN DE AGUA	1,5 - 6 BAR
PESO NETO	62kg

*Las imágenes y contenidos presentados en este documento pueden estar sujetos a variación sin previo aviso.

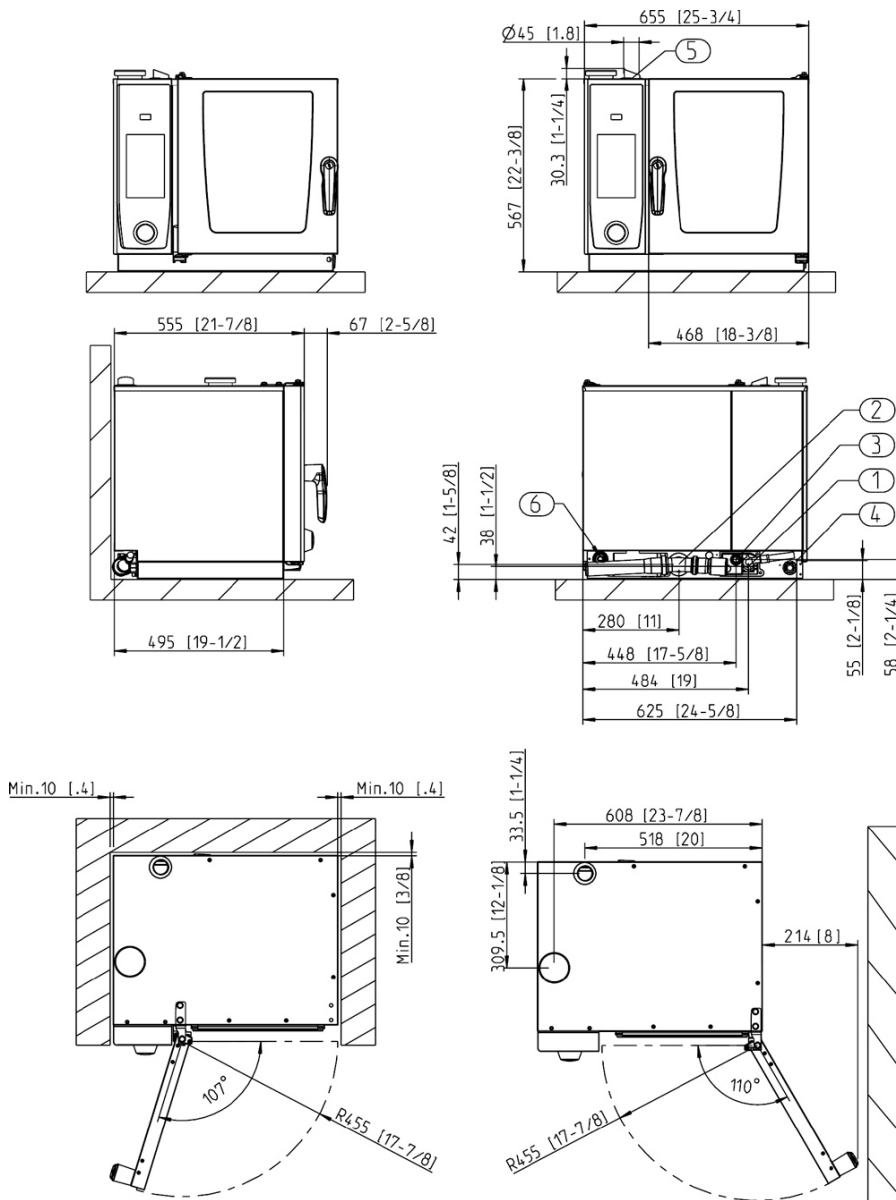
Casa matriz

Av. Don Luis 644, Lampa - Santiago, Chile
Fon. +56 2 2747 1452 - Fax +56 2 2747 1453
ventas@maquipan.cl

www.maquipan.cl*soluciones para Panadería, Pastelería y FoodService*



MAQUIPAN®



1. Alimentación común (agua fría) 2. Desagüe 3. Conexión eléctrica 4. Conexión equipotencial 5. Tubo de purga de aire DN 2 3/8" / 60mm
Distancia mínima: 2" / 50 mm Medidas en mm (pulgadas)

*Las imágenes y contenidos presentados en este documento pueden estar sujetos a variación sin previo aviso.

Casa matriz

Av. Don Luis 644, Lampa - Santiago, Chile
Fon. +56 2 2747 1452 - Fax +56 2 2747 1453
ventas@maquipan.cl

www.maquipan.cl

soluciones para Panadería, Pastelería y FoodService