



Horno eléctrico profesional SAYL H-G3X. Horno eléctrico muy compacto con 3 bandejas y apertura superior.

Ideal para bares, restaurantes, chiringuitos y establecimientos hosteleros, horno ideal para llevar y traer, panaderías con espacio de cafetería que requieran un horno compacto y polivalente.

Horno compacto y básico ideal para cualquier establecimiento que no tengan una gran producción.

Catálogo de hornos eléctricos industriales

Horno eléctrico industrial **Sayl H-G3X**, un horno eléctrico de apertura superior con capacidad para 3 bandejas (600x400mm) perfecto para cocinas profesionales que necesiten un horno polivalente pero de medidas compactas.

Características técnicas Horno eléctrico industrial Sayl H-G3X,

- Acero Inox: Sí
- Nº de bandejas: 3
- Bandejas: 600x400
- Dim. exterior: 835x765x500
- Potencia: 3.5KW
- Voltaje: 230V
- Doble puerta: Sí
- Ventiladores: 2
- Distancia bandejas: 80mm
- Temporizador: 0-120min
- Humidificador: No
- Temperatura máxima (°C): 300 °C
- Peso: 50 kg

Sayl es un fabricante con sede en Barcelona, que trabaja de forma muy seria y profesional, tanto en los productos que directamente produce como en los que importan.

En EquipoH encontrarás todas las líneas de productos que fabrican, y que te ayudaran a completar tu cocina profesional con todo tipo de complementos y gamas. ¡Es una gran marca y te la encontraras aquí en todas las gamas y versiones!

Si buscas un horno profesional eléctrico, compacto sencillo y práctico este es sin duda una buena opción y Sayl una buena marca.

Al igual que si necesitas un horno en departamentos y lugares puntuales el **H-G3X** es un buen candidato.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 835X765X500