



## HORNO H PLUS 30 - 1280 °C

**Horno H PLUS 1280 - 30 Litros** El Horno H PLUS 1280 es un horno de sobremesa semiprofesional, perfecto para talleres, escuelas y aficionados. Cuenta con una cámara de cocción de 30 litros completamente revestida con ladrillos refractarios para garantizar una uniformidad perfecta de la temperatura. Equipado con control automático digital de ciclos de cocción, con luces indicadoras que muestran las funciones del programa. La puerta con bisagra y cierre rápido asegura un uso práctico y seguro. **Características principales:**

- Estructura de acero soldado con tratamiento anticorrosivo.
- Revestimiento interior multicapa para absorber la humedad y evitar la condensación.
- Elementos calefactores de Kantal A1 para cocciones uniformes y duraderas.
- Sonda de temperatura tipo S, para temperaturas de hasta 1300°C.
- Controlador UC51 con 9 ciclos programables y posibilidad de configurar 12 temperaturas diferentes para cada ciclo.
- Reinicio automático en caso de corte de energía.

### SPECIFICHE

SKU	Tipo de computadora	Capacidad	Temperatura máx.	Fuerza	Voltaje
47259	TC51	30	1280°C	2,9 Kw	220 ~ 230 V - 50 HZ

### DIMENSIONES

SKU	Ancho interno	Profundidad interna	Altura interna	Longitud	Altura	Profundidad	Peso en kg
47259	300	300	360	680	630	670	80