



HORNO 3 CÁMARAS BAJAS BANDEJAS DE 65x65 CM MAIGAS

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

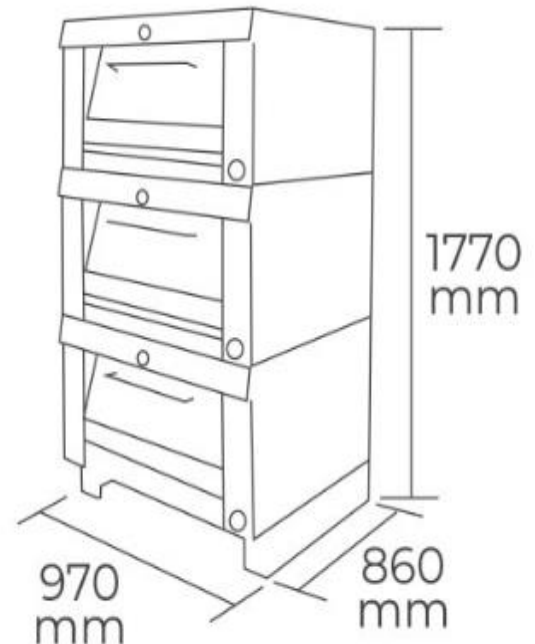
- Consumo térmico nominal (Kw/h) 36
- Consumo térmico GLP (Kg/hr) 2,624
- Consumo térmico GN (m³/hr) 3,33

DIMENSIONES

- Dimensiones (mm) 1770x970x860
- Dimensiones de las bandejas (mm) 650x650
- Peso (kg) 286

CARACTERÍSTICAS

- Este horno se especializa en alta producción y al tener las paredes de la cámara más gruesas provoca que el calor se mantenga dentro del horno y mejore la cocción. Temperatura de trabajo especializada para pastelería y panadería. Utilizados en panaderías, pastelerías y restaurantes.
- Están pensados para favorecer un tipo de cocción tradicional y bien desarrollada, especialmente para la elaboración de cualquier tipo de pan, tortas y empanadas, así como para asados en restaurantes, empresas de catering.
- Color silver.
- Puerta, tirador y frente de acero inoxidable.
- Cámaras de cocción de acero inoxidable.
- Ladrillos refractarios.
- 2 bandejas enlozadas por cámara.
- Termómetro análogo 400 grados por cámara.
- Llave de mando con 3 posiciones.
- Puerta de apertura y cierre controlado.
- Seguridad en máxima temperatura.



INCLUYE ENTREGA A DOMICILIO SIN COSTO ADICIONAL DENTRO DE LA REGIÓN METROPOLITANA. (SUJETO A CAMBIO SI EL ENVIÓ ES EN OTRAS REGIONES)
COSTO DE EMBALAJE INCLUIDO DENTRO DE LOS PRECIOS