



HORNO 3 CÁMARAS 58X65 MAIGAS

CODIGO: 2395

- La cámara del horno industrial está fabricada completamente con acero inoxidable, incorpora ladrillos refractarios para homogeneizar la temperatura de 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 y 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 °C por cámara.
- 2 Llaves de mando con 3 posiciones.
- Puerta de apertura y cierre controlado.
- Seguridad de máxima temperatura.

Categorías: Hornos, Hornos a Gas



- La cámara del horno industrial está fabricada completamente con acero inoxidable, incorpora ladrillos refractarios para homogeneizar la temperatura de 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 y 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 °C por cámara.
- 2 Llaves de mando con 3 posiciones.
- Puerta de apertura y cierre controlado.
- Seguridad de máxima temperatura.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

- Modelo 6EA155R (GLP) – 6EA156R (GN)
- Consumo térmico GN (m3/hr): 2,312
- Consumo térmico GLP (kg/hr): 1,822
- Consumo térmico nominal: 25 Kw.
- Dimensión de bandejas (mm): 650 x 580.
- Alto (mm): 1950.
- Ancho (mm): 850.
- Profundidad (mm): 770.
- Peso (kg): 250.