



**Maquinaria Gastronómica**  
Franklin 1030 • Santiago



## HORNO 40X40 CM. GASTROMAQ

CODIGO: 7653

El Horno 40x40 cm. Gastromaq es una excelente alternativa para cocinas profesionales, emprendimientos gastronómicos, panaderías, cafeterías y negocios que necesitan un equipo compacto, resistente y funcional. Su cámara de cocción de **40 x 40 cm** permite preparar una amplia variedad de alimentos de manera práctica y eficiente.

Está fabricado en **acero inoxidable**, ofreciendo una estructura firme, durable y fácil de limpiar.

Su diseño sobre pedestal proporciona una altura de trabajo cómoda y facilita el aprovechamiento del espacio. Es ideal para la preparación de **pizzas, panes, empanadas, pasteles, masas y diferentes productos de pastelería y gastronomía.**

### Características destacadas:

- Cámara de cocción de **40 x 40 cm.**
- Fabricación en acero inoxidable.
- Control de temperatura.
- Estructura sobre pedestal.
- Diseño compacto y funcional.
- Fácil limpieza y mantenimiento.
- Ideal para uso gastronómico y comercial.

Una opción práctica para quienes buscan un **horno profesional compacto, resistente y versátil** para

**[www.comercialfranklin.cl](http://www.comercialfranklin.cl)**

**MESA CENTRAL**

**+56 9 5372 8803   +56 22 556 7958**  
**+56 22 544 0441   +56 22 531 8292**



**Maquinaria Gastronómica**

Franklin 1030 • Santiago



distintos tipos de preparaciones.

---

Categorías: [Hornos](#), [Hornos a Gas](#)

El **Horno 40x40 cm. Gastromaq** es una excelente alternativa para cocinas profesionales, emprendimientos gastronómicos, panaderías, cafeterías y negocios que necesitan un equipo compacto, resistente y funcional. Su cámara de cocción de **40 x 40 cm** permite preparar una amplia variedad de alimentos de manera práctica y eficiente.

Está fabricado en **acero inoxidable**, ofreciendo una estructura firme, durable y fácil de limpiar.

Su diseño sobre pedestal proporciona una altura de trabajo cómoda y facilita el aprovechamiento del espacio. Es ideal para la preparación de **pizzas, panes, empanadas, pasteles, masas y diferentes productos de pastelería y gastronomía**.

#### Características destacadas:

- Cámara de cocción de **40 x 40 cm**.
- Fabricación en acero inoxidable.
- Control de temperatura.
- Estructura sobre pedestal.
- Diseño compacto y funcional.
- Fácil limpieza y mantenimiento.
- Ideal para uso gastronómico y comercial.

Una opción práctica para quienes buscan un **horno profesional compacto, resistente y versátil** para distintos tipos de preparaciones.



**[www.comercialfranklin.cl](http://www.comercialfranklin.cl)**

**MESA CENTRAL**

**+56 9 5372 8803   +56 22 556 7958**  
**+56 22 544 0441   +56 22 531 8292**