



HORNO CONVECTOR 10 BANDEJAS PROGAS

CODIGO: 6409

- Horno para panadería y pastelería.
- Requiere conexión de gas, electricidad y entrada de agua.
- Frente, panel y puerta fabricado en acero inoxidable. Laterales de chapa con pintura epoxi.
- Diseñado con un sistema de cajones de calefacción fijos con circuito de gas de baja presión (GLP) y sistema de calefacción integrado, que proporciona mayor seguridad, bajo consumo, facilidad de manejo, practicidad en el mantenimiento y eficiencia en el trabajo.
- Inyección de vapor por pulso.
- Controlador digital de temperatura y tiempo.
- Capacidad: 10 bandejas de 580 x 700 mm
- Producción: 250 panes de 50 g por lote. 3 cocciones promedio por hora con un total de 750 panes por hora
- Tiempo de calentamiento: Hasta 200°C – 14 a 22 minutos

Categorías: Hornos Convectores



- Horno para panadería y pastelería.
- Requiere conexión de gas, electricidad y entrada de agua.
- Frente, panel y puerta fabricado en acero inoxidable. Laterales de chapa con pintura epoxi.
- Diseñado con un sistema de cajones de calefacción fijos con circuito de gas de baja presión (GLP) y sistema de calefacción integrado, que proporciona mayor seguridad, bajo consumo, facilidad de manejo, practicidad en el mantenimiento y eficiencia en el trabajo.
- Inyección de vapor por pulso.
- Controlador digital de temperatura y tiempo.
- Capacidad: 10 bandejas de 580 x 700 mm
- Producción: 250 panes de 50 g por lote. 3 cocciones promedio por hora con un total de 750 panes por hora
- Tiempo de calentamiento: Hasta 200°C – 14 a 22 minutos

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Capacidad: 10 bandejas de 580 x 700 mm
Producción: 250 panes de 50 g por lote. 3 cocciones promedio por hora con un total de 750 panes por hora
Tiempo de calentamiento: Hasta 200°C – 14 a 22 minutos