



## HORNO CONVECTOR 5 BANDEJAS BRASNOX

- Equipo desarrollado para la cocción de panes, repostería y carnes en general, proporcionando una cocción uniforme a sus productos.
- Cámara interna con terminación en pintura para alta temperatura, resistente a la oxidación.
- Estructura con fina terminación en acero carbono con pintura epoxi.
- Puerta con visor en vidrio templado.
- Iluminación interna con protección de vidrio resistente a altas temperaturas y choques térmicos.
- Panel de comando embutido.
- Encendido y apagado automático de turbina al abrir y cerrar puerta.
- Ruedas para facilitar movimiento en limpieza del área de trabajo.
- Conexión al agua (humidificador).
- Bajo consumo de gas.
- Temperatura max. De trabajo: 220°C.

---

**CÓDIGO:** 3255

**Categorías:** [Hornos](#), [Hornos Conectores](#)

**[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**



## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Número de bandejas: 5

Capacidad: 150 panes

Motor: 1/4hp

### **Medidas Externas:**

Ancho: 890 mm

Profundidad: 940 mm

Alto: 1730 mm

### **Medidas Internas:**

Ancho: 730 mm

Profundidad: 850 mm

Alto: 500 mm

