



**Maquinaria Gastronómica**  
Franklin 1030 • Santiago



## HORNO CONVECTOR DIGITAL ELÉCTRICO 10 BANDEJAS MAIGAS

CODIGO: 7127

- Construcción integro en acero inoxidable.
- 100% italiano
- Color: Gris
- Tipo de control: Pantalla digital
- Alimentación: Eléctrico
- Material de la cámara de cocción: Acero inoxidable
- Puerta de apertura: Vidrio templado con Mango derecho
- Capacidad: 10 bandejas de 600x400 mm o GN 1/1
- Distancia entre guías 75mm
- Posibilidad De Configurar: Pre calentamiento, Temperatura de la cámara de cocción, Tiempos de cocción.
- Otras Características
  - Rápido y preciso
  - Robusto y fácil de mantener
  - Memoria para 9 recetas
  - Componentes de alta calidad
  - Tirador con sistema de apertura de seguridad
  - Pies ajustables y antideslizantes
  - Instrumentación completa y fiable
  - Sonda de temperatura
  - Sonda de cámara
  - Motores con marcha atrás
  - Iluminación interior con lámparas

[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



halógenas

- Este producto no incluye bandejas
  - Para bandejas opcionales:
  - Bandeja lisa 600x400mm - perfil diagonal 14mm - Cód: 4AR42
  - Bandeja perforada 600x400mm - perfil diagonal 14mm - Cód: 4AR45

Descubre la perfección culinaria con nuestro horno digital de convección. Ideal para cualquier cocina moderna, con capacidad para 10 bandejas o rejillas de 600x400 mm o GN 1/1. Este horno, con opción de inyección de agua, garantiza resultados deliciosos y uniformes en cada uso. La tecnología avanzada y el diseño elegante transformarán tu experiencia culinaria. ¡Convierte tu cocina en un espacio gourmet!

---

Categorías: [Hornos Convectores](#)

- Construcción íntegro en acero inoxidable.
- 100% italiano
- Color: Gris
- Tipo de control: Pantalla digital
- Alimentación: Eléctrico
- Material de la cámara de cocción: Acero inoxidable
- Puerta de apertura: Vidrio templado con Mango derecho
- Capacidad: 10 bandejas de 600x400 mm o GN 1/1
- Distancia entre guías 75mm
- Posibilidad De Configurar: Precalentamiento, Temperatura de la cámara de cocción, Tiempos de cocción.
- Otras Características



[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



- Rápido y preciso
- Robusto y fácil de mantener
- Memoria para 9 recetas
- Componentes de alta calidad
- Tirador con sistema de apertura de seguridad
- Pies ajustables y antideslizantes
- Instrumentación completa y fiable
- Sonda de temperatura
- Sonda de cámara
- Motores con marcha atrás
- Iluminación interior con lámparas halógenas
- **Este producto no incluye bandejas**
  - **Para bandejas opcionales:**
  - Bandeja lisa 600x400mm - perfil diagonal 14mm - Cód: 4AR42
  - Bandeja perforada 600x400mm - perfil diagonal 14mm - Cód: 4AR45

Descubre la perfección culinaria con nuestro horno digital de convección. Ideal para cualquier cocina moderna, con capacidad para 10 bandejas o rejillas de 600x400 mm o GN 1/1. Este horno, con opción de inyección de agua, garantiza resultados deliciosos y uniformes en cada uso. La tecnología avanzada y el diseño elegante transformarán tu experiencia culinaria. ¡Convierte tu cocina en un espacio gourmet!

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Código: TE10D

Voltaje: Trifásico - 380-415V 3/3 +N

Frecuencia: 50/60Hz

Potencia: 12,7kW

Dimensiones del producto:Alto: 1160 mm

Ancho: 920mm

Profundidad: 840mm

Peso Neto: 125Kg

Dimensiones de la Cámara:Alto: 840mm



[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

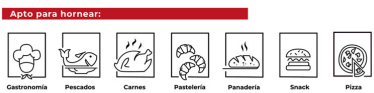
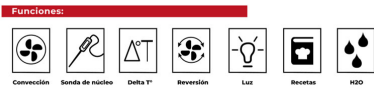


**Maquinaria Gastronómica**  
Franklin 1030 • Santiago



Ancho: 455 mm  
Profundidad: 660 mm  
Dimensiones del Embalaje: Alto: 1300mm  
Ancho: 955 mm  
Profundidad: 1250 mm  
Peso Neto: 150Kg

## GALERÍA DE IMÁGENES



[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