



HORNO CONVECTOR ELÉCTRICO 1A MAIGÁS

- Equipado con dos turbinas de gran resistencia que garantizan una circulación de aire caliente continuo, este horno entrega una distribución uniforme del calor en toda su cámara de cocción.
- Cuenta con un control de temperatura ajustable, asegurando una cocción precisa.
- Su estructura en acero inoxidable, doble turbina y puertas de vidrio dual templado, ofrecen durabilidad y seguridad.
- Cuenta con 4 bandejas, iluminación interior y controles de tiempo y temperatura. Ideal para panaderías, pastelerías y cafeterías profesionales.
- Horno Convector Eléctrico 1A fabricado completamente en acero inoxidable
- Función de circulación de aire caliente
- Control manual de temperatura y tiempo
- Iluminación interior
- Doble turbina para cocción uniforme
- Doble vidrio templado de alta resistencia

SKU: 7237

Categorías: [Hornos Conectores](#)

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



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Código: HC4B

Rango de temperatura: 30 a 300 °C

Rango del temporizador: 0 a 120 min

Potencia: 2600 W

Consumo: 2,6 kWh

Voltaje: 220 V

Frecuencia: 50 Hz

Tipo de enchufe: Monofásico 16 A - italiano

Largo del cordón: 1800 mm

Cantidad de guías: Para 4 bandejas

Dimensiones (Ancho x profundidad x alto) De la bandeja: 435 x 310 x 20 mm

Del producto: 595 x 635 x 570 mm

Del embalaje: 670 x 680 x 670 mm

Peso Neto: 37 kg

Peso Bruto: 42 kg



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



www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

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

