



HORNO CONVECTOR ELÉCTRICO 4 BANDEJAS GASTROMAQ

- El Horno Convector Eléctrico con capacidad para 4 bandejas es una herramienta indispensable para cualquier cocina profesional o semi-profesional.
- Este horno de alto rendimiento garantiza una cocción uniforme y rápida gracias a su sistema de convección, que distribuye el calor de manera homogénea por todo el interior, permitiendo obtener alimentos perfectamente cocidos en menos tiempo.
- Cuenta con espacio para 4 bandejas, lo que lo hace ideal para la preparación de grandes cantidades de pan, pasteles, pizzas, carnes y otros platillos.
- Su diseño compacto maximiza el uso del espacio en la cocina sin comprometer su capacidad de producción.
- Este horno incluye controles intuitivos de temperatura y tiempo, brindando precisión y facilidad de uso.
- Fabricado con materiales de alta calidad, es resistente al uso constante y fácil de limpiar, ideal para restaurantes, panaderías y negocios de catering que buscan eficiencia y resultados profesionales en su cocina.

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



CODIGO: 6439

Categorías: [Hornos Convectores](#),
[PRODUCTOS GASTROMAQ](#)

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo HEO-07

Voltaje: 220/50HZ

Peso: 50 kg.

Dimensión: 680x650x620mm

Potencia: 3.15KW



www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

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