



**MAIGAS**

## **HORNO CONVECTOR ELÉCTRICO 6 BANDEJAS GN TRIFÁSICO MAIGAS**

- Horno especial para panadería y pastelería, entregando productos de calidad en un buen tiempo de cocción.
- Especial para marraquetas, hallullas y amasado

### **COCCIÓN MANUAL**

- Cocción por convección 30°C - 280°C
- Mixto cocción vapor / convección 30°C - 230°C
- Cocción al vapor 35°C - 130°C
- Cocción por aire seco 30°C - 280°C

### **DISTRIBUCIÓN DEL AIRE EN LA CÁMARA DE COCCIÓN**

- VENTILADOR REVERSIBLE  
BIDIRECCIONAL
- Número de velocidades configurables

### **OTRAS FUNCIONES**

- Tiempo continuo
- Unidad de medida temperatura F° o C°
- Luces integradas en la cámara, halógena

### **DETALLES TECNICOS**

- Fácil limpieza del cristal interior  
ATOMIZACIÓN DE GOTAS DE AGUA,

[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



tecnología para producir una excelente  
humedad

- Estructura de aislamiento térmico (eficiencia energética)
- Tecnología inverter

---

**SKU:** 5821

**Categorías:** [Amasanderias](#), [Cocción Alta Producción](#), [Hornos Convectores](#), [Pastelerías](#)

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

### CARACTERISTICAS TECNICAS

Capacidad bandejas: 6 GN1/1 - 6 B: 600x400 mm

Distancia entre bandeja: 80 mm

Voltaje: 380 V

Frecuencia: (Hz) 50

Potencia (kW) 10,5

Medidas horno An x Pr x Alt (mm): 795 X 1021 X 941

Temperatura máx. de cocción: 280°C

Peso del horno: (kg) 100

Peso con embalaje: (Kg) 120

### NECESIDADES DE CONEXION

1.- Red Eléctrica de 380 V

2.- Red de Agua

3.- Ablandador de Agua 12 Lts

4.- NO desagüe



[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