

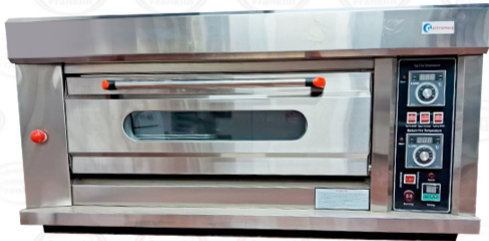


Maquinaria Gastronómica
Franklin 1030 • Santiago



HORNO DE PISO 1 CÁMARA BANDEJA 40X50 CM. GASTROMAQ

CODIGO: 6259



- El horno Hgo-12 a gas de 1 cámara y 2 bandejas es un equipo comercial de alta gama, diseñado para establecimientos de servicio de alimentos de tamaño pequeño a mediano. Funciona con gas, lo que lo convierte en una solución eficiente y rentable para todas tus necesidades de horneado y cocción.
- En primer lugar, su construcción en acero inoxidable le otorga al Hgo-12 durabilidad y fiabilidad, incluso en entornos de cocina con gran actividad. Su diseño compacto facilita su instalación en una encimera o su apilamiento sobre otro horno Hgo-12, optimizando así el espacio en la cocina.
- Este horno cuenta con una cámara que aloja dos bandejas de horneado, las cuales se pueden ajustar a diferentes alturas para adaptarse a distintos requisitos de cocción. Además, incluye un temporizador y control de temperatura que permiten una cocción precisa, garantizando resultados uniformes y de alta calidad.
- Ya sea que manejes un café, restaurante o panadería, el horno Hgo-12 a gas es una opción versátil y confiable para todas tus necesidades de horneado y cocción. Su operación eficiente a gas, junto con su construcción robusta y control preciso de la

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



temperatura, lo convierten en una excelente inversión para cualquier establecimiento de servicios alimentarios.

- Por último, si buscas un horno confiable y eficiente para tu negocio, el Hgo-12 a gas con 1 cámara y 2 bandejas es la opción perfecta. Su rendimiento de primer nivel, diseño que ahorra espacio y características fáciles de usar lo convierten en una adición ideal para cualquier cocina comercial.
- Ventana panorámica, doble capa de vidrio

Categorías: [Hornos](#), [Hornos de Piso](#), [PRODUCTOS GASTROMAQ](#)

- El horno Hgo-12 a gas de 1 cámara y 2 bandejas es un equipo comercial de alta gama, diseñado para establecimientos de servicio de alimentos de tamaño pequeño a mediano. Funciona con gas, lo que lo convierte en una solución eficiente y rentable para todas tus necesidades de horneado y cocción.
- En primer lugar, su construcción en acero inoxidable le otorga al Hgo-12 durabilidad y fiabilidad, incluso en entornos de cocina con gran actividad. Su diseño compacto facilita su instalación en una encimera o su apilamiento sobre otro horno Hgo-12, optimizando así el espacio en la cocina.
- Este horno cuenta con una cámara que aloja dos bandejas de horneado, las cuales se pueden ajustar a diferentes alturas para adaptarse a distintos requisitos de cocción. Además, incluye un temporizador y control de temperatura que permiten una cocción precisa, garantizando resultados uniformes y de alta calidad.
- Ya sea que manejes un café, restaurante o panadería, el horno Hgo-12 a gas es una opción versátil y confiable para todas tus necesidades de horneado y cocción. Su operación eficiente a gas, junto con su construcción robusta y control preciso de la temperatura, lo convierten en una excelente inversión para cualquier establecimiento de servicios alimentarios.
- Por último, si buscas un horno confiable y eficiente para tu negocio, el Hgo-12 a gas con 1 cámara y 2 bandejas es la opción perfecta. Su rendimiento de primer nivel, diseño que ahorra espacio y características fáciles de usar lo convierten en una adición ideal para cualquier cocina comercial.



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



- Ventana panorámica, doble capa de vidrio

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Capacidad: 15 panes por carga

Dimensiones: 1330x890x650 mm

Peso: 90 kg

Voltaje: 220V/50Hz

Potencia: 0.1 kW

Rango de temperatura: 0-400°C

Cámaras: Una

Bandejas: Dos

Material: Acero inoxidable #430

www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

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