



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



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.



- 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