



HORNO DE PISO 12 MTS. MAIGAS

CODIGO: 6532

- Alta producción, especial para marraquetas.
- Pan hidratado y más crujiente.
- Horno construido en acero tanto en el frente como en los costados.
- La cámara de cocción está separada de la cámara de gases y posee piso de loza refractaria.
- Fogón en materiales de albañilería: Ubicado en el costado izquierdo o derecho según necesidad del cliente.
- Excelente sistema de vaporización manual con cierre automático.
- Bajo consumo de combustible. Puede funcionar a gas licuado y diesel.
- Tablero digital para regular el encendido y temperatura de trabajo.
- Alarma de finalización de ciclo, vaporizador y puertas abatibles para carga y descarga.

Categorías: Casinos, COCCION ALTA PRODUCCION, Hornos, Hornos de Piso, Pizzerías, Restaurantes

- Alta producción, especial para marraquetas.
- Pan hidratado y más crujiente.



- Horno construido en acero tanto en el frente como en los costados.
- La cámara de cocción está separada de la cámara de gases y posee piso de loza refractaria.
- Fogón en materiales de albañilería: Ubicado en el costado izquierdo o derecho según necesidad del cliente.
- Excelente sistema de vaporización manual con cierre automático.
- Bajo consumo de combustible. Puede funcionar a gas licuado y diesel.
- Tablero digital para regular el encendido y temperatura de trabajo.
- Alarma de finalización de ciclo, vaporizador y puertas abatibles para carga y descarga.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Modelo: 6EC11
Alto (mm) : 2300
Ancho (mm) : 3700
Profundidad (mm) : 3700