



HORNO DE PISO 16 MTS. MAIGAS

- 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.

CÓDIGO: 6533

Categorías: [Casinos](#), [COCCION ALTA PRODUCCION](#), [Hornos](#), [Hornos de Piso](#), [Pizzerías](#), [Restaurantes](#)

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



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo: 6EC13

Alto (mm) : 2400

Ancho (mm) : 3700

Profundidad (mm) : 4700



www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

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