



Maquinaria Gastronómica
Franklin 1030 • Santiago



HORNO DE PISO 2 CÁMARAS BANDEJA 58X68 CM. GASTROMAQ

CODIGO: 7152

- El Horno de Piso a Gas 2 Cámaras Gastromaq es ideal para panaderías, pizzerías y cocinas profesionales que buscan potencia, eficiencia y resultados homogéneos en cada horneado. Su sistema a gas garantiza un calentamiento rápido y uniforme, optimizando el consumo energético y manteniendo una temperatura constante en ambas cámaras.
- Cada cámara está diseñada para bandejas de 40x60 cm, ofreciendo amplia capacidad de producción. Su estructura de acero inoxidable asegura durabilidad, fácil limpieza y una excelente presentación en el área de trabajo.
- Perfecto para preparar panes, pizzas, masas y productos de pastelería con una cocción pareja y resultados profesionales. Capacidad: 2 cámaras independientes (permite cocinar diferentes productos a la vez).
- Bandejas: Compatible con bandejas de 58 a 68cm (una por cámara).
- Alimentación: Gas (GLP o GN) a baja presión.
- Consumo de Gas: Aproximadamente 0,6 kg/h por cámara (puede variar según el uso).
- Temperatura Máxima: Suele alcanzar los 300°C - 350°C.
- Material: Exterior en acero inoxidable e interior en acero carbono o galvanizado
- Piso: Equipado con piedras refractarias, que

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



retienen el calor y aseguran un piso crujiente.

Categorías: [Hornos de Piso](#)

- El Horno de Piso a Gas 2 Cámaras Gastromaq es ideal para panaderías, pizzerías y cocinas profesionales que buscan potencia, eficiencia y resultados homogéneos en cada horneado. Su sistema a gas garantiza un calentamiento rápido y uniforme, optimizando el consumo energético y manteniendo una temperatura constante en ambas cámaras.
- Cada cámara está diseñada para bandejas de 40×60 cm, ofreciendo amplia capacidad de producción. Su estructura de acero inoxidable asegura durabilidad, fácil limpieza y una excelente presentación en el área de trabajo.
- Perfecto para preparar panes, pizzas, masas y productos de pastelería con una cocción pareja y resultados profesionales.
- Capacidad: 2 cámaras independientes (permite cocinar diferentes productos a la vez).
- Bandejas: Compatible con bandejas de 58 a 68cm (una por cámara).
- Alimentación: Gas (GLP o GN) a baja presión.
- Consumo de Gas: Aproximadamente 0,6 kg/h por cámara (puede variar según el uso).
- Temperatura Máxima: Suele alcanzar los 300°C - 350°C.
- Material: Exterior en acero inoxidable e interior en acero carbono o galvanizado
- Piso: Equipado con piedras refractarias, que retienen el calor y aseguran un piso crujiente.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Modelo: HGO-26

Dimensiones del equipo: 1.760×890×1.430 mm

Dimensiones del embalaje: 1.800×950×1.750 mm

Potencia: 0,1 kW

Bandejas / racks: Se venden por separado



www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

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