



## HORNO DE PISO 3 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:** 6529

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

[www.comercialfranklin.cl](http://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: 6EC1

Alto (mm) : 2000

Ancho (mm) : 1340

Profundidad (mm) : 3300



**[www.comercialfranklin.cl](http://www.comercialfranklin.cl)**

**MESA CENTRAL**

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