



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

SKU: 6529

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: 6EC1

Alto (mm) : 2000

Ancho (mm) : 1340

Profundidad (mm) : 3300



www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

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