



Maquinaria Gastronómica
Franklin 1030 • Santiago



prismafood
▶▶ solutions

HORNO DE PISO ELÉCTRICO 2 CÁMARAS PRISMAFOOD

CODIGO: N / A

- HBASICXL-33L
- Horno eléctrico ideal para preparar pizzas.
- Fabricado en acero inoxidable y chapa prepintada.
- Superficie de cocción de ladrillos refractarios.
- Aislamiento de lana de roca evaporada.
- Resistencias blindadas.
- Iluminación interna.
- Alimentación: 400 Voltios Trifásica + neutro (bajo pedido voltajes especiales).

Categorías: [Hornos de Piso](#)

- HBASICXL-33L
- Horno eléctrico ideal para preparar pizzas.
- Fabricado en acero inoxidable y chapa prepintada.
- Superficie de cocción de ladrillos refractarios.
- Aislamiento de lana de roca evaporada.
- Resistencias blindadas.
- Iluminación interna.
- Alimentación: 400 Voltios Trifásica + neutro (bajo pedido voltajes especiales).

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



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Dimensiones (Mm): 1360x600x745

Temperatura de Trabajo: 50 – 500C°

N° de Cámaras: 1

Potencia (W): 8,8

Volumen (m3): 0,87

Peso Neto (Kg): 120

Peso Bruto (Kg): 130



www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

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