



HORNO DOBLE CÁMARA 65X58 CMS. GASTROMAQ

- Horno en tonalidades Gris plata.
- Frontal completamente recubierto en acero inoxidable.
- Tirador construido en acero inoxidable con diseño anatómico.
- Quemadores fabricados en serie, asegurando óptimas condiciones de cocción y durabilidad en el largo plazo.
- Válvula control de gas certificada con dispositivo de seguridad.
- Perilla de 3 mandos fabricada en material PBT (plástico de ingeniería) evita fracturas de material o desprendimiento de perillas, asegurando durabilidad en el largo plazo.
- Cámara equipada con ladrillos refractarios.
- Termómetro con temperatura máxima 350 Grados Celsius.
- 2 Bandejas enlosadas por cámara (Incluidas).
- Puerta con dispositivo de seguridad, garantizando seguridad para el usuario.
- Atril fijo con 1 porta bandeja, pintado con aplicación electrostática.
- Seguridad en máxima temperatura



Maquinaria Gastronómica

Franklin 1030 • Santiago



CÓDIGO: 213

Categorías: [Hornos](#), [Hornos a Gas](#),
[PRODUCTOS GASTROMAQ](#)

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Alto: 1700mm. (incluido atril).

Ancho: 830mm.

Profundidad: 750mm.

Peso aproximado: 146 Kg. (Incluido Atril).

Consumo Térmico Nominal: 19 KW.

Consumo Nominal GLP: 1,384 KG/H.

País De Fabricación: Chile



www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

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