

HORNO DOBLE CÁMARA 65X65 CMS. GASTROMAQ

CODIGO: 6028

- 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

Categorías: Hornos, Hornos a Gas, PRODUCTOS 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

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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