



## HORNO ELÉCTRICO 62X52 CMS. 2 CÁMARAS PARETI- KITCHENETTE



- Los hornos eléctricos **Pareti-Kitchenette®** se encuentran diseñados con la más alta calidad para satisfacer hasta el más exigente de los panaderos, equipado con base en acero inoxidable para mayor higiene y durabilidad.
- Los hornos de piso se encuentran diseñados para tener una o más cámaras de cocción, además de tener dos quemadores independientes por cámara, con regulación independiente en cada quemador lo que permite hornear a diferentes temperaturas, haciendo de este un producto versátil y diferenciador de otros hornos.
- Cuentan con resistencia al calentamiento infrarrojo, horneando los alimentos de forma correcta y pareja, una de las ventajas de nuestros hornos eléctricos es que alcanzan altas temperaturas de forma rápida, logrando un excelente tostado y cocción de tus productos.

---

**CÓDIGO:** 3063

**Categorías:** [Hornos](#), [Hornos Eléctricos](#)

[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

Potencia: 6.4 kW / 9000 kcal/h

Energía: 220 V / 50 Hz

Medidas cámara: 62x53x22 cm (frente x fondo x alto)

Medidas horno: 85x68x78 cm (frente x fondo x alto)

Peso: 78 Kg

Bandejas: 2 bandejas de 40x60 cm

Rango de temperatura: 50° - 300° C



[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