



HORNO TURBO A GAS 5 BANDEJAS HTFP-5 FRIGAS PRO

CODIGO: 553

- Horno a gas diseñado específicamente para panadería y pastelería. El horno HTFP, tiene la característica
  de ser un equipo robusto y de buen comportamiento ideal, para producciones en cantidad, teniendo un
  excelente desempeño para altos estándar.
- Cámara más grande que proporciona una cocción uniforme
- Bastidor de riel ajustable de acero inoxidable permite trabajar con bandejas de (40 x 60, 45 x 65, 60 x 80 y 58 x 70 rieles)
- Aumento de produccion en 20%
- Consumo reducido de gas / electricidad por aislamiento de lana de roca de 75 mm.
- Burlete de puerta de goma 100% silicona para un fácil reemplazo.
- Ruedas reforzadas para una mejor movilidad.
- Cierre de seguridad.
- Certificado

Categorías: Hornos, Hornos Convectores

- Horno a gas diseñado específicamente para panadería y pastelería. El horno HTFP, tiene la característica



de ser un equipo robusto y de buen comportamiento ideal, para producciones en cantidad, teniendo un excelente desempeño para altos estándar.

- Cámara más grande que proporciona una cocción uniforme
- Bastidor de riel ajustable de acero inoxidable permite trabajar con bandejas de (40 x 60, 45 x 65, 60 x 80 y 58 x 70 rieles)
- Aumento de produccion en 20%
- Consumo reducido de gas / electricidad por aislamiento de lana de roca de 75 mm.
- Burlete de puerta de goma 100% silicona para un fácil reemplazo.
- Ruedas reforzadas para una mejor movilidad.
- Cierre de seguridad.
- Certificado

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

- Medidas: Largo 1046mm x fondo 1357mm x alto 1575
- Capacidad para 5 bandejas
- Bastidor de riel ajustable (permite trabajar con bandejas de 40 x 60 , 45 x 65, 60 x 80, y 58 x 70)
- Motor certificado
- Producción de 150 panes x horneada (marraqueta)