

HORNO 3 CÁMARAS

580 x 650 mm.



6EA155R GLP

La cámara del horno industrial MAIGAS está fabricada completamente con acero inoxidable, incorpora ladrillos refractarios para homogeneizar la temperatura de cocción. Este horno se especializa en alta producción y al tener las paredes de la cámara más gruesas provoca que el calor se mantenga dentro del horno y mejore la cocción.

Temperatura de trabajo especializada para pastelería y panadería.

Utilizados en panaderías, pastelerías y restaurantes. Están pensados para favorecer un tipo de cocción tradicional y bien desarrollada, especialmente para la elaboración de cualquier tipo de pan, tortas y empanadas, así como para asados en restaurantes, empresas de catering.



CARACTERÍSTICAS

- Color silver.
- Puerta, tirador y frente de acero inoxidable.
- Cámaras de cocción de acero inoxidable.
- Ladrillos refractarios.
- 2 Bandejas enlozadas por cámara.
- Termómetro análogo 400 grados por cámara.
- 2 Llaves de mando con 3 posiciones
- Puerta de apertura y cierre controlado
- Seguridad en máxima temperatura

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Consumo térmico nominal (Kw/h)	25
Consumo térmico GLP (Kg/hr)	1,822
Consumo térmico GN (m ³ /hr)	2,312

DIMENSIONES

Dimensiones (mm)	1950x850x770
Peso (kg)	250

