

HORNO 2 CÁMARAS

Altas 650 x 650 mm.



6EA64R GLP

6EA65R GN

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) | 21,5 |
| Consumo térmico GLP (Kg/hr) | 1,567 |
| Consumo térmico GN (m ³ /hr) | 1,99 |

DIMENSIONES

| | |
|----------------------------------|--------------|
| Dimensiones (mm) | 1700x970x860 |
| Dimensiones de las bandejas (mm) | 650x650 |
| Peso (kg) | 227 |

