



LÍNEA PANADERÍA HORNO ECO 2 CÁMARAS GLP

Código: 6EA158R



La cámara del horno industrial MAIGAS está fabricada en acero inoxidable y cuenta con aislamiento térmico de lana mineral, favoreciendo una cocción pareja y eficiente.

Incorpora ladrillos refractarios para distribuir uniformemente el calor y paneles, respaldo y techo en acero galvanizado de alta calidad.

Ideal para panaderías, amasanderías y negocios gastronómicos.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Construcción exterior en **acero galvanizado**.
- Cámara de cocción, puerta, tirador y frente completamente en **acero inoxidable**.
- **Aislamiento térmico de lana mineral** para una eficiente conservación de la temperatura.
- **Base con ladrillos refractarios** que favorecen una distribución uniforme del calor.
- Sistema de **doble quemador en cada cámara**, para un óptimo desempeño térmico.
- Incorpora **termocupla y sistema de corte por alta temperatura**.
- Incluye **4 bandejas enlozadas**.
- Incluye **atril de acero comercial con pintura electrostática**, que aporta estabilidad y resistencia.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Tipo de gas	GLP
Consumo térmico nominal	20 kW
Consumo nominal GLP	1,458 kg/h
Temperatura máxima	400 °C
Base de cocción	Ladrillos refractarios
Termómetro	Análogo
Peso	120 kg
Dimensiones	85 × 77 × 161cm
Altura horno	116 cm
Altura atril	45 cm
Formato bandeja	58 × 65 cm

