



LÍNEA PANADERÍA

HORNO 1 CAMARA GN

Código: 6EA152R



El Horno Industrial de 1 Cámara GN MAIGAS está diseñado para entregar una cocción uniforme, confiable y de alto rendimiento, ideal para panaderías, pastelerías, amasanderías y negocios gastronómicos. Cámara fabricada en acero inoxidable incorpora ladrillos refractarios, que ayudan a conservar y distribuir homogéneamente el calor, logrando excelentes resultados en cada preparación. Cuenta con termómetro análogo de hasta 400 °C, puerta con mecanismo balanceado y sistema de seguridad en máxima temperatura.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- **Frente, puerta y tirador fabricados en acero inoxidable**, resistentes y de fácil limpieza.
- **Ladrillos refractarios** para una óptima acumulación y distribución del calor.
- **Incluye 2 bandejas enlozadas**.
- **Llave de mando de 3 posiciones**.
- **Puerta con mecanismo balanceado**, facilitando su apertura y cierre.
- **Sistema de seguridad ante temperaturas máximas** para una operación más segura.
- **Incluye atril de acero comercial con pintura electrostática**, que aporta estabilidad y resistencia.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Tipo de gas	GN
Consumo térmico nominal	8,6 kW
Consumo nominal GN	0,80 m ³ /hr
Temperatura máxima	400 °C
Material frontal	Acero inoxidable
Base de cocción	Ladrillos refractarios
Termómetro	Análogo
Peso	77 kg
Dimensiones	85 × 77 × 124 cm
Altura horno	58 cm
Altura atril	66 cm
Formato bandeja	58 × 65 cm

