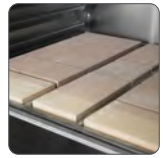
MAIGAS

LÍNEA PANADERÍA
HORNO 2 CÁMARAS GN

Código: 6EA154R



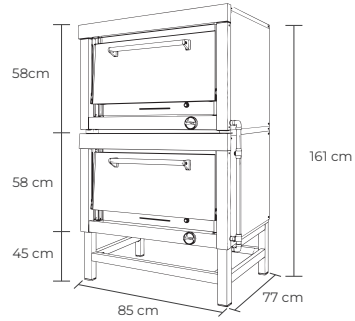
Las cámaras de los hornos industriales MAIGAS están fabricadas completamente en acero inoxidable, ofreciendo resistencia, durabilidad y un excelente desempeño para el trabajo diario.
Incorporan ladrillos refractarios que ayudan a conservar y distribuir el calor de manera homogénea.
Gracias a su temperatura de trabajo, son una solución ideal para panaderías, pastelerías y amasanderías que buscan eficiencia, rendimiento y calidad de cocción.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Cámara de cocción, puerta, tirador y frente completamente en **acero inoxidable.**
- **Aislamiento térmico de lana mineral** para una eficiente conservación de la temperatura.
- **Base de ladrillos refractarios** que favorecen una distribución uniforme del calor.
- Sistema de **doble quemador** para un óptimo desempeño térmico.
- Incorpora **termocupla y sistema de corte por alta temperatura.**
- Incluye **4 bandejas enlozadas de 58 × 65 × 2 cm.**
- Incluye **atril de acero comercial con pintura electrostática**, que aporta estabilidad y resistencia.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Tipo de gas	GN
Consumo témico nominal	8,6 kW
Consumo nominal GN	1,7 m3 / h
Temperatura máxima	400 °C
Material frontal	Acero inoxidable
Base de cocción	Ladrillos refractarios
Termómetro	Análogo
Peso	150 kg
Dimensiones	85 × 77 × 161cm
Altura horno	116 cm
Altura atril	45 cm
Formato bandeja	58 × 65 cm



MAIGAS COMERCIAL S.A. San Nicolás 1046, San Miguel, Santiago · Los Yacimientos 671, Maipú, Santiago
Atención al cliente: +56 2 2445 0079