LÍNEA PANADERÍA

HORNO 1 CÁMARA GN ECO

Código: 6EA106R

Horno industrial diseñado para panaderías y amasanderías, con cámara de cocción fabricada íntegramente en acero inoxidable y aislamiento térmico de lana mineral, que optimiza la conservación del calor.

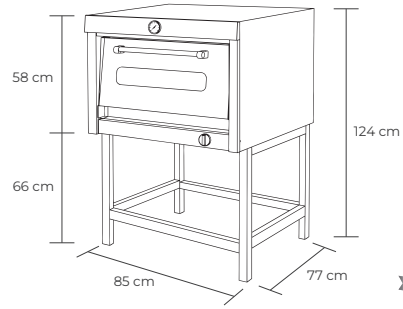
Su base de ladrillos refractarios favorece una distribución homogénea de la temperatura, logrando una cocción uniforme y eficiente. Paneles exteriores, respaldo y techo en acero galvanizado de alta resistencia, para mayor durabilidad y desempeño.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Construcción **exterior de 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 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 **2 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	10 kW
Consumo nominal GN	0.92 m3/hr
Temperatura máxima	400 °C
Material frontal	Acero inoxidable
Base de cocción	Ladrillos refractarios
Termómetro	Análogo
Peso	36 kg
Dimensiones	85 × 77 × 124 cm
Altura horno	58 cm
Altura atril	66 cm
Formato bandeja	58 × 65 cm



1 AÑO GARANTÍA

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