HORNO 2 CÁMARAS
650 x 580 mm.

6EA153R GLP

6EA154R 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

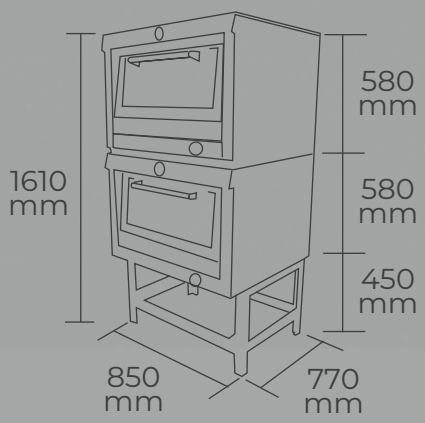
Color silver.
2 Puertas, tirador y frente de acero inoxidable.
Cámaras de cocción de acero inoxidable.
Ladrillos refractarios.
4 Bandejas enlozadas por cámara.
2 Termómetros análogos 400 grados por cámara.
2 Válvulas de seguridad italianas
Puertas con mecanismo balanceado
Seguridad en máxima temperatura

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Consumo térmico nominal (Kw/h)	16,5
Consumo térmico GLP (Kg/hr)	1,203
Consumo térmico GN (m^3/hr)	1,53

DIMENSIONES

Dimensiones (mm)	1610X850X770
Peso (kg)	150



1 AÑO de GARANTÍA

SEC 9900000004045