

HORNO LUCERO

Único en su clase

COCCIÓN PERFECTA, EFICIENTE, SEGURA Y CON EL MEJOR DISEÑO



Temperatura Estable y homogénea

Gracias a su quemador de doble llama, obtenemos un mayor rango de combustión que optimiza la temperatura y permite una cocción más pareja. Te olvidarás de estar abriendo y cerrando la puerta para revisar si la cocción está perfecta.



Más hermético, Mayor ahorro

Diseñado pensando en tu comodidad y ahorro. Nuestro horno incluye un burlete de goma que garantiza que no habrá fugas de temperatura. Además, sus paredes laterales y techo cuentan con aislante mineral. De esta manera, trasparamos toda la experiencia de Bosca en eficiencia energética a nuestro nuevo horno Lucero, permitiendo que ahorres considerablemente en la cuenta de gas.



Mayor eficiencia gracias a su cámara de fuego de ladrillos refractarios

Optimiza la eficiencia con nuestra cámara de fuego, diseñada con ladrillos refractarios de alta calidad. Este sistema incluye 6 ladrillos que garantizan la conservación óptima de la temperatura del horno, generando un calor uniforme y estable. Disfruta de una cocción precisa que aumentará la productividad de tu negocio, permitiéndote cocinar con mayor precisión y eficacia.



Diseñado para que sea el horno a gas más seguro

Cuenta con dos sistemas de seguridad: Un sensor de sobrecalentamiento, que al traspasar los 400° corta el suministro de gas, y además, incluye válvula de seguridad (termocupla) que si se apaga la llama, se interrumpe la inyección de gas.



Puerta con bisagra balanceada a 90°

Experimenta un nuevo nivel de comodidad y seguridad gracias a su puerta con bisagra balanceada en 90°. Esta innovadora característica redefine tu interacción con el horno al permitirte mantener la puerta en cualquier posición deseada entre 0 y 90 grados además de bajarla de forma gradual. Olvídate de las preocupaciones por puertas que se cierran bruscamente mientras cocinas tus platillos favoritos. El horno Lucero te brinda la libertad de cocinar con facilidad y confianza, ¡dándote un acceso sin límites a las delicias que prepares!



Rieles de seguridad

El sistema de rieles de seguridad garantiza la estabilidad de tus bandejas, evitando derrames y accidentes. ¿Te ha pasado que la bandeja se te viene encima al sacarla del horno? Evita accidentes gracias a los rieles de seguridad que permitirán una mayor comodidad y seguridad en tus preparaciones.



Diseño y calidad

Su estructura robusta de acero inoxidable tanto en el exterior como en toda la caja de fuego es de la más alta calidad. Garantiza una larga vida útil del horno y también ofrece una resistencia excepcional a las altas temperaturas y a la corrosión, asegurando un rendimiento óptimo. Su superficie lisa y sin tantos cortes en su diseño evita la acumulación de bacterias y residuos, garantizando una fácil limpieza.

Este producto es fabricado en Chile y Bosca mantiene stock de repuestos para cualquier imprevisto.



Visor de llama con cristal Schott Robax

Revisa si la llama está encendida a través de la ranura especial diseñada con cristal vitrocerámico alemán Schott Robax garantizando seguridad y durabilidad.



Gas licuado o Gas natural

Nuestros hornos vienen listos para utilizarse con gas licuado, y al poseer una válvula multigas puedes hacer fácilmente el cambio a gas natural. Siempre y cuando se hagan los ajustes con un técnico certificado SEC.



Conexión de gas trasera

La mayoría de los hornos tienen conexión a gas lateral, desperdiciando espacio en los costados. El Horno Lucero incluye conexión a gas por la parte posterior para que optimices tus espacios.

HASTA UN **20% MÁS DE AHORRO** QUE OTROS HORNO

*Horno a gas Lucero Bosca vs Hornos a gas del mercado

AHORRO

	X Día	X Mes	X Año
	\$1.643	\$36.150	\$433.805

BOSCA

HORNO A GAS LUCERO

CARACTERÍSTICAS

Marca	Bosca
Material	Acero / Acero inoxidable
Color	Rojo / Inox
Alto	119 cm
Ancho	81.5 cm
Profundidad	80 cm
Peso	75 kg
Alimentación	Gas
Tipo de encendido	Manual
Bandejas	2 Bandejas enlazadas
Capacidad de horno	131 Lts
Garantía	6 meses

www.bosca.cl