

DESCRIPCIÓN

HORNO 40 x 60 / CÁMARA INOX



Equipo industrial de fabricación nacional apto para la producción gastronómica de masas, carnes, verduras, pastelería y panadería.

Cámara compacta con interior en acero inoxidable. Cuenta con aislamiento térmico con lana mineral en su contorno y puerta para mantener temperatura, llave de gas industrial con termocupla de seguridad certificada de origen italiano, con llave de mando en 3 posiciones.

Piso de ladrillos refractarios para mantener la temperatura precisa y constante, Termómetro de temperatura interna, Incluye 2 bandejas enlozadas.

Puerta, manilla y molduras frontales en acero inoxidable, exterior en acero prepintado blanco. La Cámara del horno cuenta con un par de soportes que permiten montarlo sobre mesón permitiendo la circulación de aire en la parte baja o la opción de atril en acero galvanizado

Equipo Certificado Superintendencia de Electricidad y Combustibles (SEC)

- Llave de seguridad italiana
- Incluye 2 bandeja enlozada 40x60 cms
- Posee termómetro para medir temperatura interior
- Piso del horno con ladrillos refractarios
- Atril fabricado en acero galvanizado (Accesorio opcional de estructura armable y desmontable)



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS



Horno Industrial 40x60 (+ Atril)	Código: HSIE-A-401C
Medidas	77 x 111,5 x 60 cm
Peso	37 Kg
Consumo térmico nominal	5 Kw
Consumo nominal GLP	364 Kg/H

Horno Industrial 40x60	Código: HSIE-401C
Medidas	77 x 44,5 x 60 cm
Peso	34 Kg
Consumo térmico nominal	5 Kw
Consumo nominal GLP	364 Kg/H