

DRAGO

HORNO DE CONVECCIÓN

A gas de gran profundidad



Item: _____

Cantidad: _____

Proyecto: _____

MODELO:

GC0511

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Frente de acero inoxidable, laterales galvanizados con soporte robusto.
- Quemador tipo flauta de acero inoxidable.
- Rango de temperatura 75°C - 295°C (167°F - 563°F)
- Interior porcelanizado para una fácil limpieza.
- Ventanas de vidrio térmico doble panel.
- Temporizador eléctrico de 60 min. con campana.
- Ventilador de doble circulación, gran profundidad 25-3/8" cavidad del horno.
- Guías de rack desmontables de 11 posiciones.
- 4 rejillas cromadas de alta resistencia.
- Función de enframamiento.
- Luz interior de la cámara.
- Opciones de apilamiento doble para optimizar el espacio de la cocina.
- Sistema de encendido automático para la operación de seguridad de gas.
- Micro interruptor para cerrar completamente una vez que se abre la puerta.
- Conexión de gas trasera 3/4" NPT.



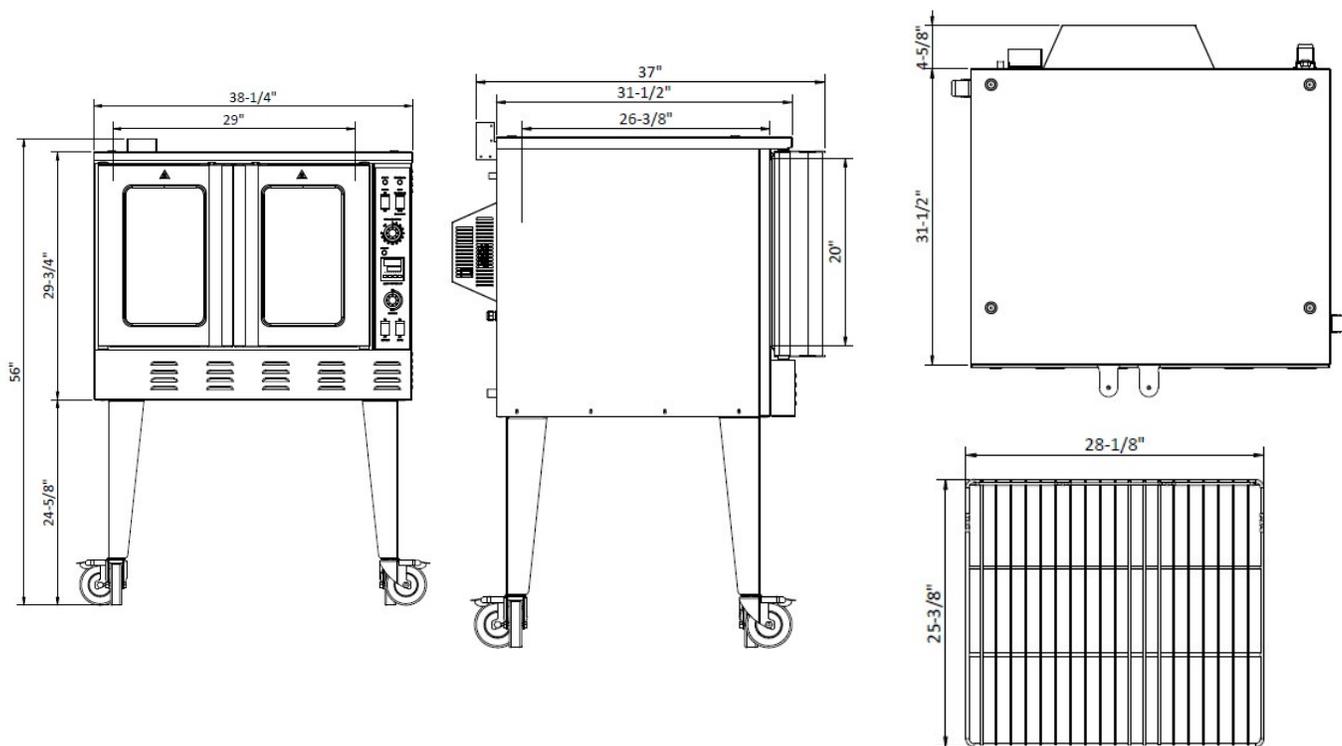
EUROQUIP 
FOOD SERVICE EQUIPMENT

Querétaro, México
+52 (442) 221.5455 | www.euroquip.com.mx

DRAGO

HORNO DE CONVECCIÓN

A gas de gran profundidad



MODELO	ENTRADA TOTAL BTU/HR	DIMENSIONES DE EMPAQUE	PESO NETO	PESO CON EMPAQUE
GCO511	NG 60,000 LPG 52,000	112x107x89 in	186.5 kg	221 kg



Euroquip, se reserva el derecho de cambiar las especificaciones en cualquier momento sin previo aviso y sin ninguna obligación para compras de equipos pasadas o futuras.

EUROQUIP 
FOOD SERVICE EQUIPMENT

Querétaro, México
+52 (442) 221.5455 | www.euroquip.com.mx