



HORNO CONVECTOR 10 BANDEJAS PROGÁS

- Horno para panadería y pastelería.
- Requiere conexión de gas, electricidad y entrada de agua.
- Frente, panel y puerta fabricado en acero inoxidable. Laterales de chapa con pintura epoxi.
- Diseñado con un sistema de cajones de calefacción fijos con circuito de gas de baja presión (GLP) y sistema de calefacción integrado, que proporciona mayor seguridad, bajo consumo, facilidad de manejo, practicidad en el mantenimiento y eficiencia en el trabajo.
- Inyección de vapor por pulso.
- Controlador digital de temperatura y tiempo.
- Capacidad: 10 bandejas de 580 x 700 mm
- Producción: 250 panes de 50 g por lote. 3 cocciones promedio por hora con un total de 750 panes por hora
- Tiempo de calentamiento: Hasta 200°C - 14 a 22 minutos

SKU: 6409

Categorías: [Hornos Convectores](#)



**MAQUINARIA
GASTRONÓMICA
Y MENAJE**



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Capacidad: 10 bandejas de 580 x 700 mm

Producción: 250 panes de 50 g por lote. 3 cocciones promedio por hora con un total de 750 panes por hora

Tiempo de calentamiento: Hasta 200°C - 14 a 22 minutos

SANTIAGO
Serrano 668

SANTIAGO
Franklin 865

CHILLÁN
Sargento Aldea 623

CONCEPCIÓN
Rengo 755

PUERTO MONTT
Parque Sur, Litoral Bodegas
Ruta 5 Km 1017, Bodega N° 23


www.lacasita.cl