



## HORNO CONVECTOR 5 BANDEJAS BRASNOX

- Equipo desarrollado para la cocción de panes, repostería y carnes en general, proporcionando una cocción uniforme a sus productos.
- Cámara interna con terminación en pintura para alta temperatura, resistente a la oxidación.
- Estructura con fina terminación en acero carbono con pintura epoxi.
- Puerta con visor en vidrio templado.
- Iluminación interna con protección de vidrio resistente a altas temperaturas y choques térmicos.
- Panel de comando embutido.
- Encendido y apagado automático de turbina al abrir y cerrar puerta.
- Ruedas para facilitar movimiento en limpieza del área de trabajo.
- Conexión al agua (humidificador).
- Bajo consumo de gas.
- Temperatura max. De trabajo: 220°C.

---

**CÓDIGO:** 3255

**Categorías:** [Hornos Conectores](#)

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Número de bandejas: 5

Capacidad: 150 panes





**MAQUINARIA  
GASTRONÓMICA  
Y MENAJE**



Motor: 1/4hp

**Medidas Externas:**

Ancho: 890 mm

Profundidad: 940 mm

Alto: 1730 mm

**Medidas Internas:**

Ancho: 730 mm

Profundidad: 850 mm

Alto: 500 mm



**SANTIAGO**  
Serrano 668

**SANTIAGO**  
Franklin 865

**CHILLÁN**  
Sargento Aldea 623

**CONCEPCIÓN**  
Rengo 755

 **www.lacasita.cl**