



MAIGAS

HORNO CONVECTOR ELÉCTRICO 6 BANDEJAS GN TRIFÁSICO MAIGAS

\$1.848.750 Neto

- Horno especial para panadería y pastelería, entregando productos de calidad en un buen tiempo de cocción.
- Especial para marraquetas, hallullas y amasado

COCCIÓN MANUAL

- Cocción por convección 30°C - 280°C
- Mixto cocción vapor / convección 30°C - 230°C
- Cocción al vapor 35°C - 130°C
- Cocción por aire seco 30°C - 280°C

DISTRIBUCIÓN DEL AIRE EN LA CÁMARA DE COCCIÓN

- VENTILADOR REVERSIBLE BIDIRECCIONAL
- Número de velocidades configurables

OTRAS FUNCIONES

- Tiempo continuo
- Unidad de medida temperatura F° o C°
- Luces integradas en la cámara, halógena

DETALLES TECNICOS

- Fácil limpieza del cristal interior



ATOMIZACIÓN DE GOTAS DE AGUA,
tecnología para producir una excelente
humedad

- Estructura de aislamiento térmico
(eficiencia energética)
- Tecnología inverter

CODIGO: 5821

Categorías: [Amasanderias](#), [COCCION ALTA PRODUCCION](#), [Hornos Conectores](#),
[Pastelerias](#)

Etiquetas: [Convector horno](#), [Horno a gas convector](#), [Horno convector](#), [Horno convector a gas](#), [Horno convector electrico](#)

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

CARACTERISTICAS TECNICAS

Capacidad bandejas: 6 GN1/1 - 6 B: 600x400 mm

Distancia entre bandeja: 80 mm

Voltaje: 380 V

Frecuencia: (Hz) 50

Potencia (kW) 10,5

Medidas horno An x Pr x Alt (mm): 795 X 1021 X 941

Temperatura máx. de cocción: 280°C

Peso del horno: (kg) 100

Peso con embalaje: (Kg) 120

NECESIDADES DE CONEXION

1.- Red Eléctrica de 380 V

2.- Red de Agua

3.- Ablandador de Agua 12 Lts





**MAQUINARIA
GASTRONÓMICA
Y MENAJE**



4.- NO desagüe

SANTIAGO
Serrano 668

SANTIAGO
Franklin 865

CHILLÁN
Sargento Aldea 623

CONCEPCIÓN
Rengo 755



www.lacasita.cl