



MAQUINARIA
GASTRONÓMICA
Y MENAJE



HORNO DE PISO 2 CÁMARAS BANDEJA 58X68 CM. GASTROMAQ

\$1.672.290 Neto

- El Horno de Piso a Gas 2 Cámaras Gastromaq es ideal para panaderías, pizzerías y cocinas profesionales que buscan potencia, eficiencia y resultados homogéneos en cada horneado. Su sistema a gas garantiza un calentamiento rápido y uniforme, optimizando el consumo energético y manteniendo una temperatura constante en ambas cámaras.
- Cada cámara está diseñada para bandejas de 40×60 cm, ofreciendo amplia capacidad de producción. Su estructura de acero inoxidable asegura durabilidad, fácil limpieza y una excelente presentación en el área de trabajo.
- Perfecto para preparar panes, pizzas, masas y productos de pastelería con una cocción pareja y resultados profesionales.
- Capacidad: 2 cámaras independientes (permite cocinar diferentes productos a la vez).
- Bandejas: Compatible con bandejas de 58 a 68cm (una por cámara).
- Alimentación: Gas (GLP o GN) a baja presión.
- Consumo de Gas: Aproximadamente 0,6 kg/h por cámara (puede variar)

SANTIAGO
Serrano 668

SANTIAGO
Franklin 865

CHILLÁN

Sargentito Aldea 623

CONCEPCIÓN
Rengo 755

PUERTO MONTT
Parque Sur, Litoral Bodegas
Ruta 5 Km 107, Bodega N° 23

www.lacasita.cl



**MAQUINARIA
GASTRONÓMICA
Y MENAJE**



según el uso).

- Temperatura Máxima: Suele alcanzar los 300°C - 350°C.
- Material: Exterior en acero inoxidable e interior en acero carbono o galvanizado
- Piso: Equipado con piedras refractarias, que retienen el calor y aseguran un piso crujiente.

CODIGO: 7152

Categorías: [Hornos de Piso](#)

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Modelo: HGO-26

Dimensiones del equipo: 1.760×890×1.430 mm

Dimensiones del embalaje: 1.800×950×1.750 mm

Potencia: 0,1 kW

Bandejas / racks: Se venden por separado

SANTIAGO
Serrano 668

SANTIAGO
Franklin 865

CHILLÁN

Sargentito Aldea 623

CONCEPCIÓN
Rengo 755

PUERTO MONTT
Parque Sur, Litoral Bodegas
Ruta 5 Km 107, Bodega N° 23


www.lacasita.cl