



HORNO DE PISO 3 MTS. MAIGAS

- Alta producción, especial para marraquetas.
- Pan hidratado y más crujiente.
- Horno construido en acero tanto en el frente como en los costados.
- La cámara de cocción está separada de la cámara de gases y posee piso de loza refractaria.
- Fogón en materiales de albañilería: Ubicado en el costado izquierdo o derecho según necesidad del cliente. Excelente sistema de vaporización manual con cierre automático.
- Bajo consumo de combustible. Puede funcionar a gas licuado y diesel.
- Tablero digital para regular el encendido y temperatura de trabajo
- Alarma de finalización de ciclo, vaporizador y puertas abatibles para carga y descarga

SKU: 6529

Categorías: [Casinos](#), [COCCION ALTA PRODUCCION](#), [Hornos](#), [Hornos de Piso](#), [Pizzerías](#), [Restaurantes](#)



**MAQUINARIA
GASTRONÓMICA
Y MENAJE**



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Modelo: 6EC1

Alto (mm) : 2000

Ancho (mm) : 1340

Profundidad (mm) : 3300

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