



HORNO DOBLE CÁMARA 65X65 CMS. GASTROMAQ

\$773.150 Neto

- Horno en tonalidades Gris plata.
- Frontal completamente recubierto en acero inoxidable.
- Tirador construido en acero inoxidable con diseño anatómico.
- Quemadores fabricados en serie, asegurando óptimas condiciones de cocción y durabilidad en el largo plazo.
- Válvula control de gas certificada con dispositivo de seguridad.
- Perilla de 3 mandos fabricada en material PBT (plástico de ingeniería) evita fracturas de material o desprendimiento de perillas,
- asegurando durabilidad en el largo plazo.
- Cámara equipada con ladrillos refractarios.
- Termómetro con temperatura máxima 350 Grados Celsius.
- 2 Bandejas enlosadas por cámara (Incluidas).
- Puerta con dispositivo de seguridad, garantizando seguridad para el usuario.
- Atril fijo con 1 porta bandeja, pintado con aplicación electrostática.
- Seguridad en máxima temperatura



**MAQUINARIA
GASTRONÓMICA
Y MENAJE**



CODIGO: 6028

Categorías: [GASTROMAQ](#), [Hornos](#), [Hornos a Gas Industriales](#)

Etiquetas: [Horno a gas industrial](#), [Horno industrial](#), [Horno industrial a gas](#), [Horno industrial maigas](#), [Horno industrial precio](#), [Horno maigas](#), [Horno semi industrial](#), [Hornoindustrial](#), [Hornos a gas Gastromaq](#), [Hornos Industriales](#), [Hornos semi industriales](#)

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Alto: 1700mm. (incluido atril).

Ancho: 830mm.

Profundidad: 750mm.

Peso aproximado: 146 Kg. (Incluido Atril).

Consumo Térmico Nominal: 19 KW.

Consumo Nominal GLP: 1,384 KG/H.

País De Fabricación: Chile

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