

Ficha Tecnica Pdf: Horno de Piso 2 Camaras con Vapor UNIQUE



Producto: **Horno de Piso 2 Camaras con Vapor
UNIQUE**

Descripción: Horno de Piso 2 Camaras con Vapor UNIQUE

Horno de piso con inyección de vapor, ideal para pastelería (empanadas, etc). Alta tecnología y un 70% de ahorro de gas en comparación con hornos similares.

Funcionamiento con Gas Licuado

Estructura exterior de acero inoxidable y excelente presentación.

Piso de piedra refractaria, distribuido en 4 losas al interior de cada cámara.

Verisones de 1, 2 y 3 cámaras.
Características

Capacidad 4 Bandejas 60 x 40 cm.

Producción hora 20 Kg.

Peso 350 Kg.

Inyección a Vapor

Piso de piedra refractaria

Estructura en acero inoxidable

Funcionamiento con gas licuado o suministro eléctrico trifásico (consumo de 19,2Kw)

Medida frontal (frente): 1355 mm.

Medida fondo: 960 mm.

Medida alto: 1375 mm.

Precio: 4167145 + iva

Formas de pago

Efectivo, Cheques, RedCompra, Tarjetas de Crédito, Webpay, Transferencia Chile, Santander, Estado, Bci.

Enviamos a todo Chile:

Turbus Cargo, Memphis o Lit Cargo.

Comercializadora Lagos y Valenzuela

Maquinas para el Comercio Gastronómico
Dirección: Vicuña Mackenna 5893 - San Joaquín
Email: contacto@camaradefrio.cl

Web: www.camaradefrio.cl