

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



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

Descripción: Horno de Piso 2 Camaras sin Vapor UNIQUE

Horno de piso sin 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 o suministro eléctrico trifásico (a pedido).

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 60x40cm
Producción horaria 20 Kg./hora
Panel de control electromecánico
Funcionamiento con gas licuado
Estructura de acero inoxidable
Piso de piedra refractaria
Quemadores inferiores y superiores independientes

Medida frontal (frente): 1355 mm.
Medida fondo: 960 mm.
Medida alto: 1375 mm.

Precio: 3032900 + iva

Formas de pago

Efectivo, Cheques, RedCompra, Tarjetas de Credito, 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