



FICHA TÉCNICA

HORNO DE PISO 2 CAMARAS SIN VAPOR UNIQUE

COM. LAGOS Y VALENZUELA SPA

Rut: 77.119.066-9

Vicuña Mackenna 5893, San Joaquín, Santiago Chile

Fono: +56 2 2695 6000

contacto@camaradefrio.cl



Descripción del Equipo

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.

Versiones 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.

OFERTA: \$3.032.900 + IVA

DATOS DE TRANSFERENCIA:

Banco: Santander | **Cuenta Corriente:** 84936260

Titular: Comercial Lagos y Valenzuela SPA | **RUT:** 77.119.066-9

Email: contacto@camaradefrio.cl