



FICHA TÉCNICA

HORNO TURBO A GAS 5 BANDEJAS PROGAS

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 convector Turbo gas 5 bandejas Progas

Descripción del producto

Este equipo se utiliza para la producción de panes y dulces, proporcionando una cocción uniforme.

Fabricado en chapa con pintura epoxi.

Frontal, panel y puerta en acero inoxidable.

Diseñado con sistema de calefacción de cajón fijo con circuito de gas de baja presión (GLP) y sistema de calefacción integrado, lo que proporciona mayor seguridad, bajo consumo, facilidad de manejo, practicidad de mantenimiento y eficiencia en el trabajo.

Capacidad de horneado:

5 esteras de 580 x 700 mm con 25 panes de 50 g cada uno, totalizando 125 panes por lote.

En una hora produce 375 panes de 50g. Nota: El espacio entre los tapetes debe ser de 85 mm a 105 mm.

Tiempo de calentamiento: hasta 200°C de 14 a 22 minutos.

Tiempo de horneado: 15 a 20 minutos para bollos de sal (francés).

Motor: monofásico 1/4 CV

Bandejas: 5

Certificación SEC

Posee un micro-interruptor que conecta o desconecta la turbina automáticamente cuando se abre o cierra la puerta.

Controlador de temperatura y tiempo de cocimiento.

Encendido automático.

Interruptor general, motor turbina, lámpara y fusible de control.

Iluminación interna.

Dimensiones:

Altura 1.510 mm

Largo 1.230 mm

Ancho 960 mm

Certificación SEC
Procedencia: Brasil

OFERTA: \$1.978.900 + IVA

DATOS DE TRANSFERENCIA:

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

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

Email: contacto@camaradefrio.cl