



HORNO DOBLE CÁMARA 65×58 CMS. GASTROMAQ

Código: 213

- 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

Categorías: [Hornos Industriales](#), [OFERTAS GASTROMAQ](#)

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Alto: 1700mm. (incluido atril).

DIRECCIÓN:
Serrano 654, Santiago • Chile

HORARIO:
Lunes a viernes: 9:30 a 18:30 hrs.
Sábado: 10:00 a 14:00 hrs.

www.gastromaq.cl



En equipos gastronómicos
somos la mejor alternativa

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

DIRECCIÓN:
Serrano 654, Santiago • Chile

HORARIO:
Lunes a viernes: 9:30 a 18:30 hrs.
Sábado: 10:00 a 14:00 hrs.

www.gastromaq.cl