HORNO A GAS MULTIUSO

HGM-601

ilumi









GARANTÍA

1 AÑO

A NIVEL NACIONAL



Características

- Temperatura: 20° a 400°C
- Puerta de vidrio con resistencia a altas temperaturas
- Base de 4 patas antideslizantes
- Timer digital
- Manguera de gas de 3/8
- Válvula de baja presión
- Iluminación interna

Datos técnicos

Medidas de producto (mm)	An.1060xFo.890xAl.560mm
Medidas de embalaje (mm)	An.1100xFo.960xAl.600mm
Medida interna (mm)	An.660xFo.660xAl.260mm
Medida de la bandeja (mm)	An.660xFo.600xAl.10mm
Peso neto	75 kg
Peso bruto	85 kg
Voltaje	220V
Watts	100

Descripción

- Quemador superior e inferior con regulador de temperatura independiente.
- Su funcionamiento es GLP. Sólo el tablero eléctronico (termostato + timer) es a una conexión al sistema eléctrico.
- Estructura de acero 304.
- Bandeja de piedra refractaria.
- Termostato manual
- Incluye gratinador
- Válvulas de seguridad

Ideal para negocios como: Pizzerías, panaderías, pastelerías, buffets, catering, banquetes, entre otros.

Uso adecuado para

Pastelería Pizzería