

HORNO A GAS UNA GAVETA 110V - HTR-20Q

SKU: 13090001



Funcionamiento.

Hornear productos de panadería, pastelería y pizzería de forma industrial mediante transferencia de calor por gas y base de piedra, permitiendo un control digital riguroso de la temperatura para acabados profesionales.

Aspectos técnicos

Largo	1330 mm	Capacidad	2 Bandejas (40CMX60CM) L
Ancho	847 mm	Alimentación	60 Hz
Alto	590 mm	Temperatura	400 °C
		Voltaje	110 V

Características

BasedePiedra Refractaria: Incluye piedras que retienen el calor para un piso de pan o pizza

perfectamente crocante. Construcción Robusta: Laterales en acero inoxidable para máxima durabilidad e higiene. Movilidad: Equipado con ruedas con freno para fácil ubicación y limpieza del área. Ergonomía: Resortes de puerta reforzados para una apertura suave y cierre hermético. Sistema Estabilizador: Diseñado para mantener un flujo térmico constante en todas las cámaras. Control de Precisión: Panel digital para programación exacta de tiempo y temperatura (hasta 400°C). *Incluye 2 bandejas