HGA-5

Horno de Convección a Gas

Cinco bandejas para organizar el horneado por convección a gas. El HGA-5 admite bandejas de aproximadamente 400 × 600 mm y permite regular la temperatura hasta 300 °C.

El panel manual reúne termostato y temporizador. La iluminación interior y la puerta con visor permiten observar la carga; incorpora sistema de humedad declarado en el catálogo GA.



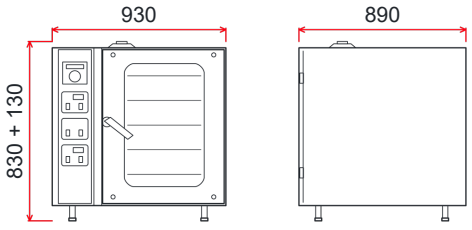
PRESTACIONES

Capacidad	5 bandejas
Temp. máx.	300 °C
Control	Panel manual con termostato y temporizador
Humectación	Sistema de humedad (catálogo GA)
Bandejas	400 × 600 mm (aprox.)
Cocción	Convección de aire caliente

CARACTERÍSTICAS

Pot. auxiliar	0,6 kW
Iluminación	Iluminación interior
Energía	Gas con alimentación eléctrica auxiliar
Alimentación	220 V · 50 Hz · 600 W
Cámara	700 × 500 × 500 mm
Rack	465 × 600 × 498 mm
Puerta	Puerta con visor de vidrio y manija frontal
Apoyo	Movilidad: Patas
Construcción	Cuerpo inox 430 y cámara inox 201, ambos de 1,0 mm; parrillas inox 201
Aplicaciones	Galletas, pasteles, pizza y pan (referencia FoodSense)
Paso de guías	90 mm

DIMENSIONES



Medidas exteriores

Ancho	930 mm
Fondo	890 mm
Alto	830 + 130 mm

Consultar precio