

HGA-8

Horno de Convección a Gas

Reúne la producción de panes y pastelería en **tandas de 8 bandejas**, con **calentamiento a gas y circulación forzada de aire**. La disposición en niveles concentra la carga dentro de una cámara vertical y permite coordinar las tandas del obrador.

El ajuste térmico **hasta 300 °C** permite trabajar distintas elaboraciones. El formato para **bandejas de 600 × 400 mm** facilita integrar el horno a esa línea de producción; las medidas de la cámara y el paso entre niveles permiten comprobar la altura disponible para cada preparación.



[Consultar precio](#)

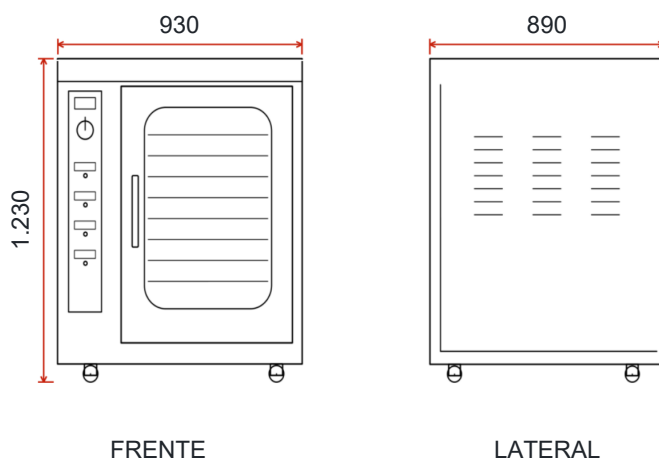
PRESTACIONES

Capacidad	8 bandejas
Dim. bandejas	400 × 600 × 50 mm
Puertas	Vidrio templado con visor
Temperatura	Hasta 300 °C
Sistema	Convección forzada con ventilador interno

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 50 Hz
Pot. auxiliar	0,8 kW
Calor	Gas (GLP / gas natural)
Dim. interiores	700 × 500 × 775 mm
Dim. embalaje	1.060 × 1.080 × 1.200 mm
Rack	465 × 600 × 768 mm
Paso del rack	90 mm
Cuerpo	Acero inoxidable

DIMENSIONES



Medidas exteriores

Ancho	930 mm
Fondo	890 mm
Alto	1.230 mm