

HGO-13

Horno a gas de una cámara y tres bandejas

El HGO-13 es un horno a gas de **una cámara**, con capacidad para **tres bandejas**, para preparar pan, pizzas y elaboraciones de pastelería en panaderías, restaurantes y cocinas comerciales. Permite organizar la producción por tandas dentro de una misma cámara y dedicar un equipo al trabajo de horneado.

La puerta frontal incorpora una ventana para observar el interior durante el trabajo. El formato de una sola cámara permite planificar su incorporación a la zona de producción junto con otros equipos. Además del suministro de gas, necesita alimentación eléctrica para su funcionamiento.



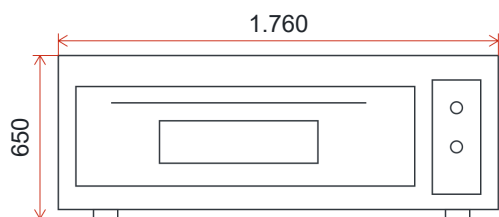
PRESTACIONES

Temperatura	0–350 °C / 0–400 °C, según versión
Energía de cocción	Gas
Temporizador	Con o sin temporizador, según versión
Bandejas	Capacidad para 3
Cámaras	1

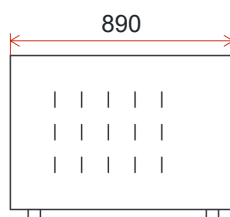
CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220–240 V · 50 Hz
Pot. eléctrica	0,05 kW
Cámara	1.720 × 650 × 230 mm
Puerta	Ventana frontal
Peso neto	150 kg
Embalaje	1.800 × 950 × 680 mm

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	1.760 mm
Fondo	890 mm
Alto	650 mm

[Consultar precio](#)