HGO-39

Horno a Gas

Nueve bandejas distribuidas en tres cámaras a gas. El HGO-39 permite repartir las hornadas entre distintos espacios de cocción en panaderías y áreas de producción.

Cada cámara dispone de regulación superior e inferior, temporizador e indicación digital de temperatura. Los **visores de las puertas** permiten observar las elaboraciones sin abrir las cámaras para comprobar su aspecto.



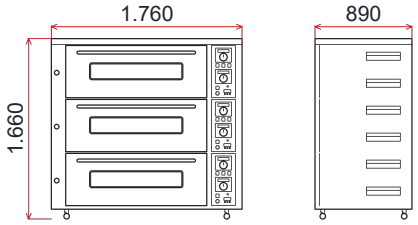
PRESTACIONES

Capacidad	9 bandejas
Temporizador	Sí, en el panel de cada cámara
Control calor	Regulación superior e inferior; dos indicadores digitales de temperatura por cámara
Temp.	0–400 °C
Bandeja	400 × 600 mm (referencia Sunrose)

CARACTERÍSTICAS

Pot. auxiliar	0,15 kW
Alimentación	220-240 V/50 Hz
Cámaras	3
Peso neto	330 kg
Material	Acero inoxidable 201 (versión publicada por el proveedor)
Iluminación	Mando de iluminación por cámara
Origen	China
Ventanas	Una ventana frontal por cámara
Base	Con ruedas
Energía	Gas
Combustible	GLP o gas natural, según versión

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	1.760 mm
Fondo	890 mm
Alto	1.660 mm

Consultar precio