HGO-12

Horno a Gas

Dos bandejas por hornada en una cámara a gas, con regulación del calor superior e inferior. El HGO-12 dispone de dos indicadores digitales para consultar la temperatura durante la cocción.

La puerta frontal con visor permite observar las elaboraciones. El equipo utiliza 50 W eléctricos auxiliares, diferenciados del calentamiento a gas.



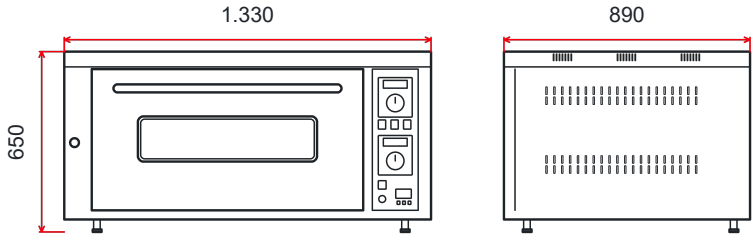
PRESTACIONES

Capacidad	2 bandejas
Control calor	Regulación superior e inferior; dos indicadores digitales de temperatura
Temporizador	Sí
Temp.	50–300 °C
Modos calor	Superior, inferior y combinado

CARACTERÍSTICAS

Cámara	1 cámara con puerta frontal y visor rectangular
Pot. auxiliar	0,05 kW
Iluminación	Interior, con interruptor en el panel
Protección	Térmica: Protección por exceso de temperatura (declaración FoodSense)
Alimentación	220-240 V/50 Hz
Peso neto	109 kg
Cuerpo	Acero inoxidable (declaración FoodSense)
Aplicaciones	Galletas, pasteles, pizza y pan
Energía	Gas
Cámara	860 × 655 × 200 mm
Material	Interior: Acero inoxidable (referencia MIGSA)
Origen	China

DIMENSIONES



Medidas exteriores

Ancho	1.330 mm
Fondo	890 mm
Alto	650 mm

Consultar precio