



MAQUIPAN®

PANADERÍA / PASTERÍA / GASTRONOMÍA

 **modular**

HORNO COMBI A GAS

FDG-101T



Horno a gas combi vapor con humidificador y panel de control programable. Tres modos de cocción: convección, vapor y combinado. Cámara de cocción con esquinas redondeadas, soldado sin Visibilidad soldadura. Modelos con capacidad de 10 bandejas 60x40 o GN1/1. Par interno de soporte de red, extraíble y reemplazable, teniendo espacio entre rejillas de 74mm.

Puerta con amplia superficie de cristal. 2 ventiladores con autoreversa y sistema de escape de humedad abierta o cerrada a través de palanca específica. Presión de bloqueo de puerta y reapertura a través de un lanzamiento lateral. calentamiento indirecto por llama tubos y quemadores atmosféricos.

CAPACIDAD BANDEJAS	(10) 60x40 / GN1/1
SUPERFICIE DE COCCIÓN	2.5m ²
T° DE EJERCICIO	10°C A 280°C
PANEL DE CONTROL	TOUCH SCREEN
DIMENSIONES	915x858x1130(H)mm
CORRIENTE	220V/1/50HZ
POTENCIA ELÉCTRICA	0.8kW
POTENCIA GAS	19kW
PESO	166,5kg

*Las imágenes y contenidos presentados en este documento pueden estar sujetos a variación sin previo aviso.

Casa matriz

Av. Don Luis 644, Lampa - Santiago, Chile
Fon. +56 2 2747 1452 - Fax +56 2 2747 1453
ventas@maquipan.cl

www.maquipan.cl

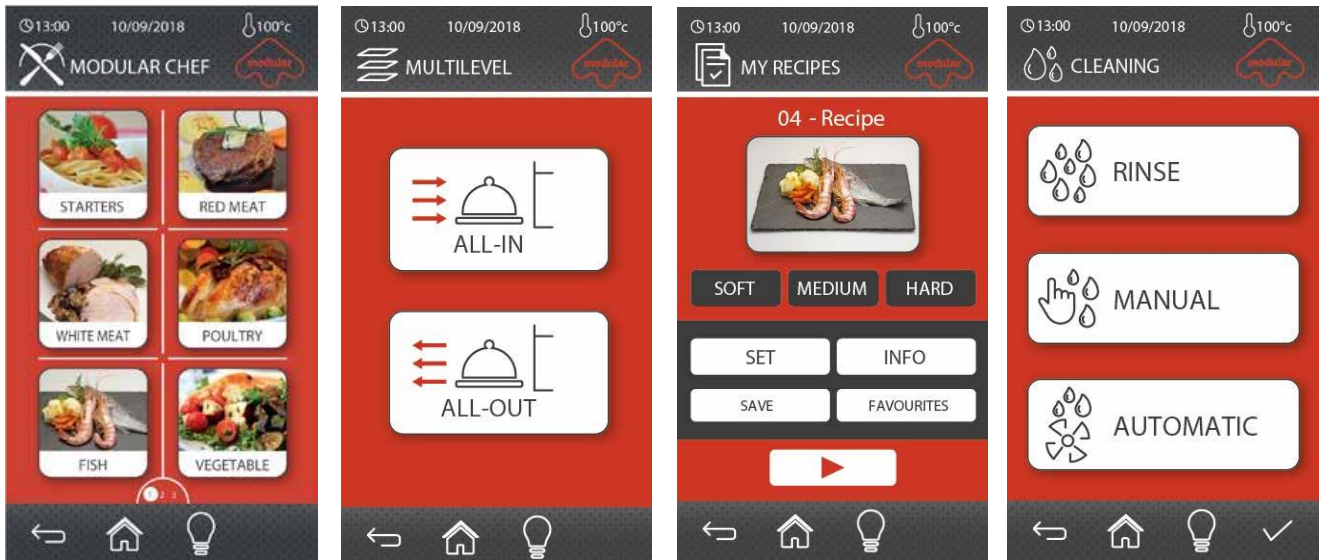
soluciones para Panadería, Pastelería y FoodService



PANADERÍA / PASTERÍA / GASTRONOMÍA

MAQUIPAN®

PANEL TOUCH SCREEN



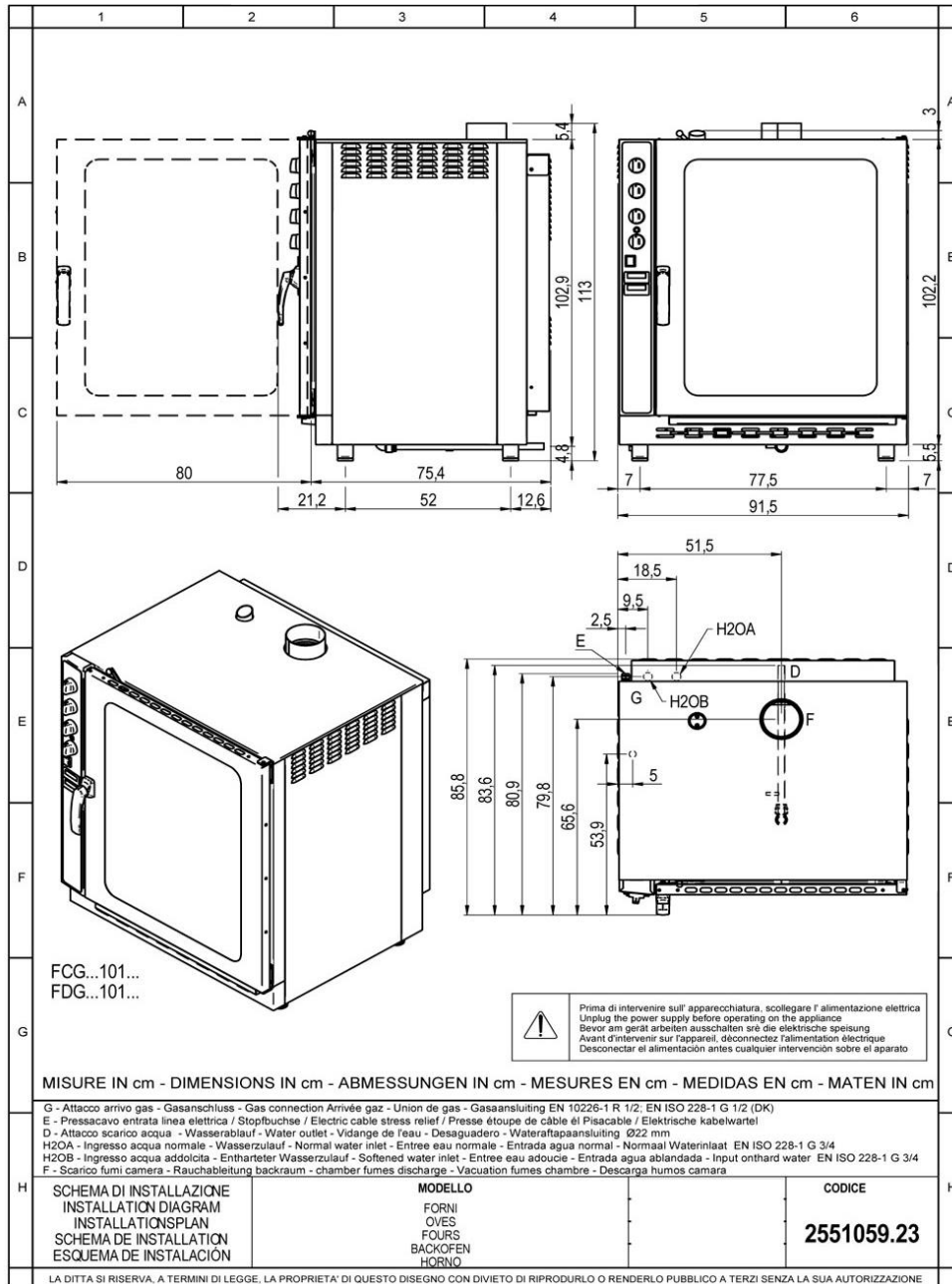
*Las imágenes y contenidos presentados en este documento pueden estar sujetos a variación sin previo aviso.

Casa matriz

Av. Don Luis 644, Lampa - Santiago, Chile
Fon. +56 2 2747 1452 - Fax +56 2 2747 1453
ventas@maquipan.cl

www.maquipan.cl

soluciones para Panadería, Pastelería y FoodService



*Las imágenes y contenidos presentados en este documento pueden estar sujetos a variación sin previo aviso.

Casa matriz
 Av. Don Luis 644, Lampa - Santiago, Chile
 Fon. +56 2 2747 1452 - Fax +56 2 2747 1453
 ventas@maquipan.cl

www.maquipan.cl

soluciones para Panadería, Pastelería y FoodService