



MAQUIPAN®

PANADERÍA / PASTERÍA / GASTRONOMÍA

HORNO DE PISO A GAS

U-HP 60X40G



Horno de piso alta tecnología ideal para la producción de todo tipo de productos con un gran ahorro de energía.

Capacidad para 1 bandeja de 60x40, equivalentes a 0,25 metros de superficie de cocción. Quemadores inferiores y superiores independientes con regulación de temperatura diferenciada y corte automático de combustible al llegar a la temperatura deseada.

Panel de control electromecánico de fácil manejo, estructura exterior e interior de acero inoxidable y excelente presentación.

Piso de piedra refractaria para cocción tradicional.

CAPACIDAD BANDEJAS	(1) 60x40
SUPERFICIE DE COCCIÓN	0,25m ²
TEMPERATURA MÁXIMA	+300°C
PANEL DE CONTROL	ELECTROMECAÁNICO
DIMENSIONES	1030x630x640(H)mm
CORRIENTE ELÉCTRICA	220V/1/50HZ
POTENCIA ELÉCTRICA	0,1kW
POTENCIA GAS	10kW
PESO NETO	85kg

*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