

# HORNO 2 CÁMARAS

## 650 x 580 mm.

CODIGO PRODUCTO: 040003958

STEWART



La cámara del horno industrial MAIGAS está fabricada completamente con acero inoxidable, incorpora ladrillos refractarios para homogeneizar la temperatura de cocción. Este horno se especializa en alta producción y al tener las paredes de la cámara más gruesas provoca que el calor se mantenga dentro del horno y mejore la cocción.

Temperatura de trabajo especializada para pastelería y panadería.

Utilizados en panaderías, pastelerías y restaurantes. Están pensados para favorecer un tipo de cocción tradicional y bien desarrollada, especialmente para la elaboración de cualquier tipo de pan, tortas y empanadas, así como para asados en restaurantes, empresas de catering.



## CARACTERÍSTICAS

- Color silver.
- 2 Puertas, tirador y frente de acero inoxidable.
- Cámaras de cocción de acero inoxidable.
- Ladrillos refractarios.
- 4 Bandejas enlozadas por cámara.
- 2 Termómetros análogos 400 grados por cámara.
- 2 Válvulas de seguridad italianas
- Puertas con mecanismo balanceado
- Seguridad en máxima temperatura

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

|                                         |       |
|-----------------------------------------|-------|
| Consumo térmico nominal (Kw/h)          | 16,5  |
| Consumo térmico GLP (Kg/hr)             | 1,203 |
| Consumo térmico GN (m <sup>3</sup> /hr) | 1,53  |

## DIMENSIONES

|                  |              |
|------------------|--------------|
| Dimensiones (mm) | 1610X850X770 |
| Peso (kg)        | 150          |

