

## Horno 1 Cámara 58x65 cm 6EA151R MAIGAS

SKU: 3012M | Categorías: Hornos, Hornos industriales | Stock: En stock



### Descripción

El **Horno 1 Cámara 58x65 cm GLP MAIGAS**, modelo **6EA151R**, es una solución confiable y profesional para negocios gastronómicos que requieren precisión, eficiencia y resistencia en sus procesos de cocción.

Fabricado completamente en acero inoxidable y con ladrillos refractarios en su base, este horno ofrece una cocción uniforme, rendimiento optimizado y larga vida útil, todo en un diseño funcional y moderno.

### Características Destacadas:

#### Construcción Robusta:

Cámara de cocción, frente y puerta en **acero inoxidable**, que garantizan durabilidad, fácil limpieza y resistencia al uso intensivo.

#### Cocción Homogénea:

Base interior con **ladrillo refractario** que distribuye el calor de forma uniforme, ideal para obtener resultados consistentes.

#### Control de Temperatura Preciso:

**Termómetro análogo** con rango hasta **400 °C** perfecto para supervisar la cocción en tiempo real.

#### Operación Segura y Eficiente:

Llave de mando de **3 posiciones** y **puerta con sistema balanceado** que mejora la seguridad y facilidad de uso.

#### Amplia Capacidad:

Incluye **2 bandejas enlozadas de gran formato**, ideales para panadería, repostería o preparaciones al horno.

#### Certificación SEC:

Cumple con las normativas vigentes para equipos a gas en Chile, garantizando seguridad y respaldo técnico.

### Especificaciones Técnicas Horno 1 Cámara 58x65 cm:

- **Modelo:** 6EA151R
- **Número de cámaras:** 1
- **Dimensiones:** 1240 x 850 x 770 mm
- **Tamaño de bandejas:** 650 x 580 mm (2 unidades incluidas)
- **Consumo térmico nominal:** 8,6 kW
- **Consumo de GLP:** 0,627 kg/h
- **Consumo de GN:** 0,80 m³/h
- **Peso aproximado:** 77 kg
- **Requiere alimentación de gas licuado (GLP) o gas natural (GN).**

Usos Sugeridos:

- **Panaderías y Pastelerías:** Cocción pareja para panes, galletas, pasteles y masas.
- **Pizzerías y Restaurantes:** Ideal para bases de pizza, lasañas y platos al horno.
- **Producción a Mediana Escala:** Perfecto para negocios con demanda continua de productos horneados.

Tips de Mantenimiento Horno 1 Cámara 58x65 cm:

- **Limpieza diaria** de cámaras y bandejas con paño húmedo y detergente neutro.
- **No mojar los ladrillos refractarios.** Limpiar en seco.
- **Revisar válvula de gas** y conexiones cada cierto tiempo.
- **Inspeccionar termómetro** y puerta para asegurar su correcto funcionamiento.

Beneficios Adicionales:

- Bajo consumo de gas con excelente eficiencia térmica.
- Tamaño compacto que maximiza el espacio en la cocina sin sacrificar capacidad.
- Materiales de calidad profesional para uso continuo e intensivo.

Este **Horno GLP** combina robustez, eficiencia energética y precisión en un equipo compacto, ideal para cocinas comerciales que buscan calidad constante y seguridad operativa.

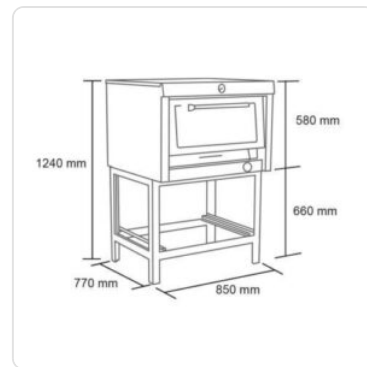
Horno 1 Cámara 58x65 cm a gas licuado. Fabricado en acero inoxidable con ladrillos refractarios para cocción uniforme.

Incluye 2 bandejas enlozadas, termómetro hasta 400°C, válvula de seguridad y diseño compacto ideal para panaderías y restaurantes.

Especificaciones

| Característica | Detalle          |
|----------------|------------------|
| Marca          | MAIGAS           |
| Dimensiones    | 90 x 83 x 139 cm |
| Peso           | 87 kg            |

Galería de imágenes



---

Tel: +56 9 2951 9044 | [contacto@mundogastronomico.cl](mailto:contacto@mundogastronomico.cl) | <https://www.mundogastronomico.cl>

Documento generado automáticamente el 04/02/2026 04:56