

Horno 2 Cámaras 58x65 cm 6EA153R MAIGAS

SKU: 3013 | Categorías: Hornos, Hornos industriales | Stock: En stock



Descripción

El **Horno 2 Cámaras 58x65 cm MAIGAS**, modelo **6EA153R**, ha sido diseñado para responder a las exigencias de cocinas profesionales, panaderías y pizzerías que requieren **alta productividad, cocción uniforme y durabilidad**.

Su construcción robusta en acero inoxidable y su sistema de cocción con ladrillos refractarios garantizan un desempeño constante y eficiente.

Características Destacadas

Construcción Robusta:

- Frente, puertas y cámaras fabricadas completamente en acero inoxidable.
- Base interior con **ladrillo refractario**, que distribuye el calor de forma pareja y estable.
- Atril resistente de acero esmaltado al horno que brinda soporte seguro.

Control Preciso:

- Termómetro análogo con rango de **0 a 400 °C** ideal para monitoreo constante.
- Válvula de gas italiana con sistema de **seguridad incorporado**, garantizando confianza y control.

Capacidad y Versatilidad:

- **Dos cámaras independientes** con bandejas de acero enlozado de **650 x 580 mm** cada una.
- Puertas con sistema de **apertura suave**, previniendo golpes y prolongando la vida útil del equipo.

Especificaciones Técnicas Horno 2 Cámaras 58x65 cm

- **Dimensiones:** 1610 x 850 x 770 mm

- **Número de Cámaras:** 2
- **Dimensiones de Bandejas:** 650 x 580 mm (x2)
- **Consumo Térmico Nominal:** 18,6 kW
- **Consumo GLP:** 1,356 kg/h
- **Consumo GN:** 1,72 m³/h
- **Peso Aproximado:** 150 kg
- **Certificación:** SEC (cumple estándares de seguridad)

Usos Sugeridos Horno 2 Cámaras 58x65 cm

- **Panaderías y pastelerías:** cocción de pan, bizcochos, masas dulces o saladas.
- **Pizzerías y restaurantes:** horneado de pizzas, empanadas y platos especiales.
- **Servicios de catering:** alta producción sin sacrificar calidad.

Tips de Mantenimiento

- **Limpieza diaria:** con paño húmedo y detergente suave para bandejas y cámaras.
- **Cuidado del ladrillo refractario:** limpiar en seco y evitar derrames líquidos.
- **Revisión periódica:** válvula de gas, termómetro y atril para asegurar funcionamiento y estabilidad.
- **Ventilación adecuada:** mantenga el área alrededor del horno libre de obstrucciones.

Beneficios Adicionales Horno 2 Cámaras 58x65 cm

- **Alta productividad:** dos cámaras independientes permiten cocinar diferentes preparaciones simultáneamente.
- **Diseño compacto y funcional:** ideal para cocinas profesionales con limitaciones de espacio.
- **Ahorro energético:** optimiza el consumo de gas manteniendo eficiencia térmica.

Este **Horno MAIGAS** es una inversión inteligente para negocios gastronómicos que buscan **eficiencia operativa, seguridad y cocción profesional**.

Con su diseño robusto y rendimiento confiable, se convierte en un aliado indispensable para el trabajo diario en cocinas exigentes. Horno 2 Cámaras 58x65 cm, ideal para panaderías y restaurantes.

Con estructura de acero inoxidable, ladrillos refractarios, control de temperatura hasta 400°C y válvula de gas con seguridad. Alta capacidad y eficiencia en cocción profesional.

Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	MAIGAS
Dimensiones	80 × 85 × 161 cm
Peso	155 kg

Galería de imágenes

