

Horno de Piso 40x60 cm 1 Cámara FRIGONOR

SKU: 7021 | Categorías: Hornos, Hornos de Piso, Línea Calor | Stock: En stock



Descripción

El Horno de Piso 40x60 cm 1 Cámara es la herramienta ideal para negocios gastronómicos que exigen precisión, resistencia y eficiencia en cada jornada.

Diseñado para panaderías, pastelerías, pizzerías y restaurantes, este horno **permite cocinar con control absoluto**, gracias a su temporizador, rango de temperatura ajustable y humidificador integrado.

Todo esto en un diseño robusto y fácil de operar.

Características Destacadas

- **Diseño Comercial Robusto:**

Estructura reforzada con **manilla metálica y ventana de vidrio resistente al calor**, ideal para uso intensivo diario en ambientes de alta exigencia.

- **Alta Precisión de Cocción:**

Incluye **temporizador ajustable** que permite un control exacto del tiempo, garantizando **resultados consistentes** en cada preparación.

- **Amplio Rango de Temperatura:**

Ajustable entre **0 °C y 400 °C**, ideal para hornear desde pan y bizcochos hasta carnes o pizzas.

- **Humidificador Incorporado:**

Mantiene la humedad adecuada dentro del horno, mejorando la textura y conservación del alimento horneado.

- **Eficiencia Energética:**

Bajo consumo de **electricidad (0,075 kW/h)** y **gas (0,35 kg/h)**, lo que se traduce en **menores costos operativos** sin sacrificar rendimiento.

Especificaciones Técnicas Horno de Piso 40x60 cm 1 Cámara

- **Marca:** FRIGONOR
 - **Modelo:** Cód. 7021
 - **Tipo:** Horno a gas con conexión eléctrica auxiliar
 - **Dimensiones externas:**
 - Ancho: 133 cm
 - Profundidad: 92,5 cm
 - Alto: 71 cm
 - **Dimensiones internas:**
 - Ancho: 87 cm
 - Profundidad: 61 cm
 - Alto: 17 cm
 - **Capacidad:** 2 bandejas de 40 cm x 60 cm
 - **Peso:**
 - Neto: 120 kg
 - Bruto: 128 kg
 - **Consumo:**
 - Eléctrico: 0,075 kW/h
 - Gas: 0,35 kg/h
 - **Certificación:** *No cuenta con certificación SEC.* Se recomienda instalación por gasfiter certificado.
-

Usos Sugeridos Horno de Piso 40x60 cm 1 Cámara

- **Panaderías y pastelerías:**

Ideal para hornear pan, pasteles, galletas y productos de repostería con cocción uniforme y controlada.
 - **Restaurantes y pizzerías:**

Permite preparar pizzas, carnes, lasañas y más, con excelente textura y presentación.
 - **Locales de comida rápida o producción en volumen:**

Ideal para calentar o cocinar de forma rápida y eficiente, con resultados consistentes.
-

Consejos de Mantenimiento

- **Limpieza diaria:**

Limpiar el interior y bandejas con productos no abrasivos tras cada uso para evitar acumulación de residuos.
 - **Revisión del humidificador:**

Asegurarse de que el sistema de humidificación funcione correctamente. Limpiar el depósito con frecuencia.
 - **Control del gas:**

Verificar que no existan fugas y que las conexiones estén bien ajustadas. Realizar inspecciones periódicas.
 - **Cuidado del vidrio:**

Limpiar la ventana con productos aptos para vidrios templados resistentes al calor.
 - **Servicio técnico anual:**

Realizar una revisión preventiva una vez al año para garantizar funcionamiento seguro y duradero.
-

Beneficios Adicionales Horno de Piso 40x60 cm 1 Cámara

- **Optimiza tiempos y resultados en cocina profesional.**
- **Fácil de usar y mantener, incluso en ambientes de alta rotación.**

- **Versatilidad de uso**, desde horneado fino hasta cocción de productos más pesados.
- **Ahorro energético**, con un diseño que maximiza el rendimiento y reduce el consumo.
- **Respaldo FRIGONOR**, marca confiable en soluciones gastronómicas industriales en Chile.

Este **Horno FRIGONOR** es una excelente elección para negocios que buscan **control, eficiencia y calidad constante** en sus procesos de horneado.

Diseñado para **uso profesional diario**, entrega resultados superiores con un bajo costo operativo.

Horno de Piso 40x60 cm 1 Cámara. Temperatura hasta 400 °C, humidificador integrado, temporizador y bajo consumo.

Ideal para panaderías, pastelerías y restaurantes que requieren cocción precisa, segura y eficiente.

Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	FRIGONOR
Dimensiones	95 x 138 x 75 cm
Peso	128 kg