

Horno de Piso 40x60 cm 2 Cámaras FRIGONOR

SKU: 7022 | Categorías: Hornos, Hornos de Piso, Línea Calor | Stock: Agotado



Descripción

El Horno de Piso 40x60 cm 2 Cámaras FRIGONOR (**Modelo 7022**) es la herramienta ideal para negocios gastronómicos que buscan **máxima eficiencia, capacidad de producción y cocción profesional**.

Diseñado especialmente para **panaderías, pastelerías, pizzerías y restaurantes**, este horno permite trabajar simultáneamente en dos cámaras independientes, lo que **optimiza el tiempo y mejora el flujo operativo en cocinas de alta demanda**.

Gracias a su **control térmico de hasta 400 °C** temporizador integrado, **humidificador incorporado** y **estructura robusta en acero con ventanas de vidrio térmico**, este equipo garantiza una cocción uniforme, segura y de calidad superior.

Especificaciones técnicas – Horno de Piso 40x60 cm 2 Cámaras FRIGONOR:

- **Marca:** FRIGONOR
- **Modelo:** Cód. 7022
- **Tipo de energía:** Mixto (Gas + Eléctrico)
- **Consumo energético:**
 - **Eléctrico:** 0,15 kW/h
 - **Gas:** 0,7 kg/h
- **Capacidad:** 4 bandejas (2 por cámara) de 40x60 cm
- **Rango de temperatura:** 0 °C a 400 °C
- **Temporizador:** Sí, incorporado
- **Humidificador:** Incluido
- **Ventanas:** Vidrio resistente a altas temperaturas

- **Manillas:** Metálicas de alta resistencia
- **Movilidad:** 4 ruedas de soporte (2 con freno)

Dimensiones externas:

- Ancho: 133 cm
- Profundidad: 92,5 cm
- Alto: 139,5 cm

Dimensiones internas (por cámara):

- Ancho: 87 cm
- Profundidad: 61 cm
- Alto: 17 cm

Peso:

- Neto: 250 kg
- Bruto: 260 kg

Atributos destacados Horno de Piso 40x60 cm 2 Cámaras FRIGONOR:

- **2 cámaras de cocción independientes**, ideales para preparar distintos productos simultáneamente.
- **Control de temperatura preciso**, con amplio rango de cocción hasta 400 °C.
- **Sistema de humidificación**, que ayuda a conservar la textura y humedad del producto horneado.
- **Diseño robusto y seguro**, con materiales resistentes al uso intensivo y altas temperaturas.
- **Ruedas integradas**, para facilitar su transporte y reubicación dentro del espacio de trabajo.
- **Ventanas amplias de vidrio**, que permiten monitorear la cocción sin necesidad de abrir la puerta.

Usos sugeridos:

- **Panaderías y pastelerías:** Cocción de panes, bollería, bizcochos, queques, croissants y más.
- **Restaurantes y cocinas industriales:** Ideal para carnes, pastas gratinadas, quiches, pizzas o productos horneados a gran volumen.
- **Pizzerías:** Permite hornear múltiples pizzas al mismo tiempo, manteniendo el sabor y textura ideales.
- **Empresas de catering o producción alimentaria:** Diseñado para operaciones continuas con alta rotación.

Tips de mantenimiento – Horno de Piso 40x60 cm 2 Cámaras FRIGONOR:

- **Limpia el interior y bandejas después de cada uso**, usando productos no abrasivos para evitar dañar las superficies.
- **Revisa el humidificador periódicamente**, asegurándote de que esté limpio y funcional.
- **Verifica el sistema de gas regularmente**, contratando un gasfiter certificado para mantener la seguridad.
- **Limpia la ventana de vidrio con productos adecuados**, asegurando visibilidad sin dejar residuos que puedan dañar el material.
- **Realiza una inspección técnica anual**, prolongando la vida útil del horno y asegurando eficiencia térmica.

Beneficios adicionales:

- **Cocción uniforme y profesional**, incluso en grandes volúmenes.
- **Versatilidad de uso**, gracias a sus dos cámaras separadas con controles independientes.
- **Ahorro energético**, con consumo controlado de gas y bajo uso eléctrico.
- **Diseño pensado para el trabajo diario**, con fácil operación y movilidad.

Importante: Este horno **no cuenta con certificación SEC**, por lo que se recomienda que su **instalación sea realizada por un gasfiter autorizado**, cumpliendo con las normativas vigentes de seguridad en Chile.

En resumen, el Horno de Piso 40x60 cm 2 Cámaras FRIGONOR es la solución ideal para **negocios que necesitan rendimiento constante, cocción precisa y eficiencia operativa**, sin comprometer la calidad del producto final.

Una inversión robusta, durable y lista para responder a las exigencias del sector gastronómico profesional.

Horno de Piso 40x60 cm 2 Cámaras con control de temperatura hasta 400 °C, temporizador y humidificador.

Ideal para panaderías y restaurantes. Doble cocción simultánea, bajo consumo y alta capacidad.

Ventanas de vidrio y ruedas para fácil movilidad.

Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	FRIGONOR
Dimensiones	95 x 138 x 145 cm
Peso	260 kg

Galería de imágenes

