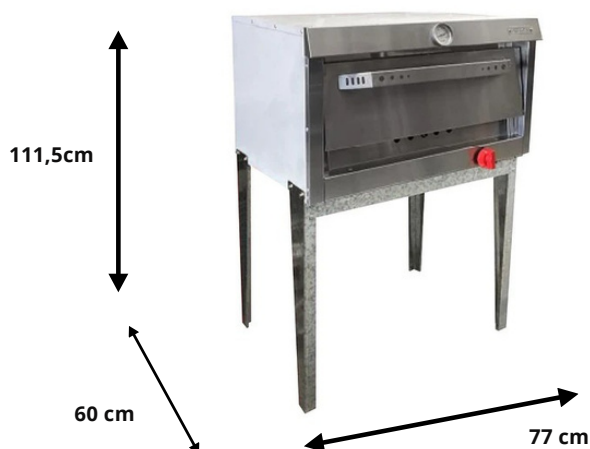




## LÍNEA PANADERÍA

### Horno Industrial 40x60 Cámara Inoxidable

**Topgas**



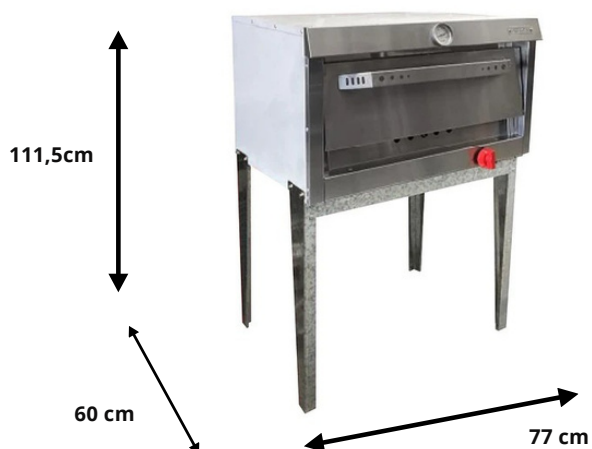
## Características

- Equipo industrial de fabricación nacional apto para la producción gastronómica de masas, carnes, verduras, pastelería, y panadería.
- Cámara compacta con interior en acero inoxidable. Cuenta con aislamiento térmico con lana mineral en su contorno y puerta para mantener temperatura, llave de gas industrial con termocupla de seguridad certificada de origen italiano, con llave de mando en 3 posiciones.
- Piso de ladrillos refractarios para mantener la temperatura precisa y constante, Termómetro de temperatura interna, Incluye 2 bandejas enlozadas.
- Puerta, manilla y molduras frontales en acero inoxidable, exterior en acero pre pintado blanco. La cámara del horno cuenta con un par de soportes que permiten montarlo sobre mesón permitiendo la circulación de aire en la parte baja o la opción de atril en acero galvanizado.
- Equipo Certificado Superintendencia de Electricidad y Combustibles (SEC)
- Llave de seguridad italiana.
- Incluye 2 bandejas enlozada 40x60 cms.
- Posee termómetro para medir temperatura interior.
- Piso del horno con ladrillos refractarios.
- Atril fabricado en acero galvanizado (Accesorio opcional de estructura armable y desmontable).

## LÍNEA PANADERÍA

Horno Industrial 40x60  
Cámara Inoxidable

**Topgas**



Horno Industrial 40x60 (+  
Atril) Código: HSIE-A-401C

Peso	37 Kg
Consumo Téc.	5 Kw
Dimensiones	77 x 111,5 x 60 cm
Cons. Nominal	364 Kg/H

Horno Industrial 40x60  
Código: HSIE-401C

Peso	34 Kg
Consumo Téc.	5 Kw
Dimensiones	77x44,5x60 cm
Cons. Nominal	364 Kg/H