

Horno 1 Cámara 65x65 cm 6EA72R MAIGAS

SKU: HOPI-MAI-65CM-3 | Categorías: Hornos, Hornos de Piso, Línea calor



Descripción

El Horno 1 Cámara 65x65 cm **modelo 6EA72R** es la elección perfecta para panaderías, restaurantes y negocios gastronómicos que requieren **eficiencia, durabilidad y cocción uniforme** en un diseño compacto y robusto.

Gracias a su **estructura completamente en acero inoxidable**, tanto en el frente como en la cámara de cocción, este horno ofrece una excelente resistencia a la corrosión, facilidad de limpieza y un entorno higiénico para la preparación de alimentos.

Características Destacadas:

- **Construcción resistente:** Frente, puerta y cámara fabricados 100% en acero inoxidable.
- **Cocción uniforme:** Base interior con ladrillo refractario que distribuye el calor de manera pareja.
- **Seguridad garantizada:** Válvula de control de gas italiana con dispositivo de seguridad incorporado.
- **Control térmico preciso:** Termómetro análogo con rango de 0 °C a 400 °C para un monitoreo exacto.
- **Alta capacidad:** Incluye 2 bandejas de acero enlozado de 650 x 650 mm.
- **Soporte sólido:** Atril esmaltado al horno que proporciona estabilidad durante el uso.
- **Certificación SEC:** Cumple con normativas chilenas para equipos a gas.

Especificaciones Técnicas Horno 1 Cámara 65x65 cm:

- **Nº de cámaras:** 1
- **Dimensiones del producto:** 970 x 860 x 1290 mm
- **Capacidad de las bandejas:** 650 x 650 mm
- **Consumo térmico nominal:** 10,5 kW
- **Consumo de GLP:** 0,765 kg/h
- **Consumo de GN:** 0,971 m³/h

- **Peso aproximado:** 105 kg

Usos Sugeridos:

- **Panaderías y pastelerías:** Perfecto para hornear pan, bollería, galletas y productos de repostería.
- **Restaurantes y pizzerías:** Ideal para preparar pizzas, lasañas, carnes y otros alimentos horneados.
- **Catering y producción comercial:** Recomendado para producciones medianas en negocios de alta rotación.

Tips de Mantenimiento Horno 1 Cámara 65x65 cm:

- **Limpeza diaria:** Usar paño húmedo y detergente suave para la cámara y las bandejas.
- **Cuidado del ladrillo refractario:** Mantener seco y limpiar sin líquidos para evitar daños.
- **Revisión de seguridad:** Verificar periódicamente válvulas de gas, termómetro y estructura del atril.
- **Evitar sobrecarga:** Usar bandejas compatibles y evitar sobrepeso para prolongar la vida útil.

Beneficios Adicionales:

- **Eficiencia energética:** Bajo consumo de gas, ideal para jornadas largas.
- **Diseño compacto y funcional:** Se adapta a espacios reducidos sin sacrificar rendimiento.
- **Durabilidad profesional:** Construcción pensada para resistir el uso continuo en cocinas exigentes.

Este **Horno MAIGAS 6EA72R** es una herramienta clave para negocios que buscan calidad, rendimiento y confiabilidad. Gracias a su diseño compacto y su excelente capacidad térmica, permite **maximizar la productividad con un bajo consumo energético**.

Una inversión segura para tu cocina profesional.

Horno 1 Cámara 65x65 cm en acero inoxidable con ladrillo refractario.

Ideal para panaderías y restaurantes.

Termómetro 0-400 °C, válvula de gas con seguridad, bandejas enlozadas y bajo consumo de GLP.

Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	MAIGAS
Dimensiones	129 × 97 × 86 cm
Peso	60 kg

Galería de imágenes

