

Horno 2 Cámaras 65x65 cm 6EA64R MAIGAS

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



Descripción

El Horno 2 Cámaras 65x65 cm **MAIGAS** ha sido diseñado para satisfacer las exigencias de panaderías, restaurantes y negocios de alta producción.

Gracias a su construcción robusta en acero inoxidable y su base de ladrillo refractario, garantiza una cocción uniforme, eficiente y profesional en todo momento.

Características Destacadas

Construcción resistente y duradera:

- Frente, puertas y cámaras de cocción fabricadas completamente en **acero inoxidable**, lo que asegura larga vida útil, resistencia a la corrosión y fácil limpieza.
- **Ladrillo refractario en la base**, que proporciona una distribución homogénea del calor y mejora la calidad de cocción.

Rendimiento seguro y controlado:

- Equipado con **válvula italiana con dispositivo de seguridad** para el control de gas.
- **Termómetro análogo de 0 a 400 °C** para supervisar con precisión la temperatura de cocción.

Capacidad y funcionalidad:

- Dos cámaras independientes con **2 bandejas enlozadas de 65x65 cm cada una**.
- Montado sobre un **atril de acero esmaltado al horno**, que aporta firmeza y soporte adicional.
- **Certificación SEC**, lo que garantiza cumplimiento de normativas chilenas de seguridad para equipos a gas.

Especificaciones Técnicas Horno 2 Cámaras 65x65 cm

- **Modelo:** 6EA64R
- **Número de cámaras:** 2

- **Medidas del producto:** 1700 x 860 x 970 mm
- **Medidas de bandejas:** 650 x 650 mm
- **Consumo térmico:** 21,5 kW
- **Consumo de GLP:** 1,567 kg/h
- **Consumo de GN:** 1,99 m³/h
- **Peso aproximado:** 227 kg

Usos Recomendados

- **Panaderías y pastelerías:** Ideal para hornear pan, tortas, queques y bizcochos de forma uniforme.
- **Restaurantes y pizzerías:** Perfecto para preparar pizzas, lasañas y productos que requieren cocción controlada.
- **Catering y producción comercial:** Diseñado para operaciones continuas en cocinas de alta demanda.

Tips de Mantenimiento Horno 2 Cámaras 65x65 cm

- **Limpieza diaria:** Usar paño húmedo y detergente neutro en cámaras y bandejas tras cada jornada.
- **Cuida el ladrillo refractario:** Evita líquidos; solo limpieza en seco.
- **Revisa válvulas y conexiones:** Asegura que la válvula de gas esté libre de obstrucciones o fugas.
- **Supervisa el termómetro:** Confirma que refleje correctamente la temperatura para evitar sobrecalentamientos.
- **Asegura la estabilidad del atril:** Ajusta tornillos y revisa nivelación periódicamente.

Beneficios Adicionales

- **Mayor productividad:** Dos cámaras independientes permiten cocinar distintos productos en paralelo.
- **Ahorro de energía:** Diseño eficiente que optimiza el consumo de gas.
- **Presentación profesional:** Apariencia robusta y acabados de alta calidad que refuerzan la imagen del negocio.

Este Horno de MAIGAS es la solución definitiva para quienes buscan fiabilidad, rendimiento y calidad profesional en sus procesos de horneado.

Diseñado para durar y responder a los desafíos diarios de la industria gastronómica.

Horno 2 Cámaras 65×65 cm, fabricado en acero inoxidable con base de ladrillo refractario.

Ideal para panaderías y cocinas comerciales.

Control de temperatura hasta 400 °C, válvula de seguridad y diseño robusto con certificación SEC.

Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	MAIGAS
Dimensiones	170 × 97 × 86 cm
Peso	60 kg

Galería de imágenes



