

Horno a Gas 40x60 cms GLP 1 Camara | TOPGAS

SKU: HORN-TOP-GAS | Categorías: Hornos, Hornos industriales, Línea calor



Descripción

Horno a Gas 40x 60 cms GLP 1 Cámara | Diseño Compacto y Eficiente

El **Horno a Gas 40x60 cms GLP 1 Cámara** es una excelente opción para panaderías, pastelerías y negocios gastronómicos que buscan un equipo compacto, eficiente y de alto rendimiento.

Por un lado, su diseño robusto con aislamiento térmico garantiza una cocción uniforme y eficiente, **mientras que por otro lado**, su versatilidad permite su uso sobre un mesón o con un atril opcional en acero galvanizado.

Además, su construcción en materiales resistentes asegura una larga vida útil.

Características Destacadas

Diseño Robusto y Funcional

- **En primer lugar**, cuenta con una cámara compacta con interior de acero inoxidable, proporcionando mayor higiene y durabilidad.
- **Además**, su aislamiento térmico con lana mineral mantiene la temperatura constante y mejora la eficiencia energética.
- **Por otro lado**, la puerta, manilla y molduras frontales están fabricadas en acero inoxidable, brindando resistencia y una apariencia profesional.
- **Finalmente**, su exterior en acero prepintado blanco está diseñado para resistir el uso continuo en entornos comerciales.

Rendimiento y Seguridad Horno a Gas 40x60 cms GLP

- **Por si fuera poco**, cuenta con una llave de gas industrial con termocupla de seguridad italiana, que evita fugas y mejora la seguridad del equipo.
- **Además**, su piso con ladrillos refractarios asegura una distribución homogénea del calor y permite una cocción precisa.
- **Asimismo**, incorpora un termómetro que permite monitorear la temperatura interna con precisión.

- **Incluye 2 bandejas enlozadas de 40 x 60 cm**, listas para su uso en panificación o repostería.
- **Por último**, este equipo está certificado por la Superintendencia de Electricidad y Combustibles (SEC), garantizando calidad y cumplimiento normativo.

Versatilidad y Facilidad de Instalación

- **En primer lugar**, posee soportes inferiores que permiten montarlo sobre un mesón, asegurando una circulación de aire adecuada.
- **Por otro lado**, se puede incluir un atril en acero galvanizado, una estructura armable y desmontable que facilita su ubicación en distintos espacios.

Especificaciones Técnicas Horno a Gas 40x60 cms GLP 1 Cámara

- **Consumo térmico nominal:** 364 kg/h
- **Peso:** 37 kg
- **Alto:** 111 cm
- **Ancho:** 70 cm
- **Fondo:** 60 cm

Usos Sugeridos

1. Panaderías y Pastelerías:

- **Por ejemplo**, es ideal para la cocción de pan, bizcochos y productos horneados con resultados uniformes.

2. Pizzerías y Restaurantes:

- **Asimismo**, su sistema de ladrillos refractarios lo hace perfecto para pizzas y productos que requieren alta temperatura.

3. Cocinas Industriales y Pequeños Negocios:

- **Además de eso**, es una excelente opción para emprendimientos gastronómicos que buscan eficiencia en espacios reducidos.

Tips de Mantenimiento Horno a Gas 40x60 cms GLP 1 Cámara

1. Limpieza Regular:

- **En primer lugar**, limpie la cámara interna con un paño húmedo después de cada uso para evitar acumulación de residuos.

2. Cuidado de los Ladrillos Refractarios:

- **Por otro lado**, evite golpes o derrames de líquidos sobre los ladrillos, ya que podrían afectar su durabilidad.

3. Verificación de la Llave de Seguridad:

- **Asimismo**, revise periódicamente la válvula de gas para asegurar que funcione correctamente.

4. Monitoreo del Termómetro:

- **Además**, verifique que la medición de temperatura sea precisa antes de introducir los alimentos.

5. Ubicación Adecuada:

- **Finalmente**, instale el horno en una superficie nivelada y ventilada para garantizar un rendimiento óptimo.

Beneficios Adicionales Horno a Gas 40x60 cms GLP 1 Cámara

- **Alta eficiencia energética:** Gracias a su sistema de aislamiento y control térmico.
- **Diseño compacto y adaptable:** Puede instalarse sobre un mesón o con un atril opcional.
- **Seguridad certificada:** Cumple con normativas de calidad y seguridad en gas.
- **Cocción homogénea:** Los ladrillos refractarios aseguran una temperatura constante.

En conclusión, el **Horno 1 Cámara 40 cm x 60 cm GLP ECO** es una excelente inversión para negocios que buscan un equipo de alto rendimiento, con diseño profesional y facilidad de uso. **Sin duda,** su eficiencia y seguridad lo convierten en la mejor opción para optimizar la producción de alimentos horneados.

El Horno a Gas 40x60 cms GLP es compacto y eficiente, ideal para panaderías y restaurantes. Cuenta con ladrillos refractarios, termómetro y seguridad certificada.

Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	TOPGAS
Dimensiones	80 × 70 × 80 cm
Peso	60 kg

Galería de imágenes



Tel: +56 9 3364 5148 | contacto@frignonor.cl | www.frigonor.cl

Solicite su cotización en www.frigonor.cl

Documento generado automáticamente el 15/06/2026 11:32