

Horno De Piso 1 Cámara

SKU: HOPI-FRG-PISO | Categorías: Hornos, Hornos de Piso, Línea calor



Descripción

El **horno de piso 1 cámara panadería** es un equipo profesional pensado para panaderías, pastelerías y restaurantes que hornean pan, empanadas, pizzas y productos de pastelería en lotes con calidad constante y textura característica de los hornos de piso.

Su cámara única con base refractaria acumula calor y entrega cocciones parejas, ideal para productos que requieren corteza crocante. El control de temperatura, la iluminación interior y la puerta con visor permiten operar con precisión y monitorear sin perder calor.

Ventajas

- 1 cámara de cocción
- Base refractaria
- Control de temperatura
- Visor en puerta
- Uso comercial intensivo

Ideal para panaderías de tamaño medio que buscan calidad artesanal. Cumple con los estándares sanitarios chilenos. En Frigoron cotizas online, recibes asesoría técnica y aprovechas despachos a todo Chile con atención personalizada.

Producto de uso comercial.

Incluye temporizador para hornear y controlar de forma precisa el tiempo de cocción.

Bajo consumo eléctrico.

Fácil limpieza y mantención.

Amplia ventana de vidrio de alta resistencia.

Manilla metálica de alta resistencia.

Incluye humidificador.

Especificaciones

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

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

Solicite su cotización en **www.frigonor.cl**

Documento generado automáticamente el 10/06/2026 09:11