

Horno De Piso 2 Cámaras

SKU: HOPI-FRG-PISO-2 | Categorías: Hornos, Hornos de Piso, Línea calor



Descripción

El **horno de piso 2 cámaras panadería** es un equipo de mayor capacidad pensado para panaderías, pastelerías y pizzerías con alto volumen diario que requieren hornear dos lotes distintos en simultáneo con temperaturas independientes.

Sus dos cámaras con base refractaria entregan cocciones uniformes, mientras los controles independientes permiten trabajar distintos productos al mismo tiempo, por ejemplo pan en una cámara y pizza en la otra. La puerta con visor e iluminación facilita el monitoreo sin pérdida de calor.

Características

- 2 cámaras independientes
- Base refractaria
- Controles de temperatura independientes
- Visor e iluminación
- Uso comercial intensivo

Ideal para operaciones con cartas amplias y alto volumen. Cumple con los estándares sanitarios chilenos. En Frignonor 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.

Base con 4 ruedas.

Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	FRIGONOR
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 17/06/2026 08:57