

Horno De Piso 3 Cámaras

SKU: HOPI-FRG-PISO-3 | Categorías: Hornos, Hornos de Piso, Línea calor



Descripción

El **horno de piso 3 cámaras alta producción** es un equipo de gran formato pensado para panaderías industriales, pastelerías de alto volumen y fábricas de alimentos que requieren hornear múltiples productos en paralelo con calidad constante y temperaturas independientes.

Sus tres cámaras con base refractaria entregan cocciones uniformes, mientras los controles independientes permiten trabajar simultáneamente pan, pizza y productos de pastelería. Esto multiplica la producción horaria sin comprometer la calidad final del producto.

Ventajas

- 3 cámaras independientes
- Base refractaria
- Controles independientes
- Visor e iluminación
- Uso industrial intensivo

Ideal para negocios con producción continua y variedad de productos horneados. Cumple con los estándares sanitarios chilenos. En Frigoronor cotizas online, recibes asesoría técnica y aprovechas despachos a todo Chile con atención personalizada y precios competitivos.

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 08/07/2026 22:49