

Horno turbo convector a gas PRP8000

SKU: HOCO-FRG-PRP8000 | Categorías: Hornos



Descripción

El **horno turbo convector a gas PRP8000 de ocho bandejas** está diseñado para producciones medianas y grandes de panadería y pastelería. Su cámara amplia y el sistema de turbina reversible aseguran cocción pareja en todos los niveles, optimizando tiempos de horneado.

Fabricado en acero inoxidable, cuenta con inyección de vapor, puerta de doble vidrio templado, iluminación LED interior y temporizador con alarma. Compatible con bandejas estándar 60x40 cm.

Características

- Capacidad para 8 bandejas 60x40 cm
- Turbina reversible para cocción homogénea
- Inyección de vapor manual
- Cámara en acero inoxidable con iluminación LED
- Temperatura de trabajo hasta 300°C

Cotiza el **horno PRP8000 ocho bandejas** en Frigoron y recibe asesoría de equipamiento gastronómico con despacho a todo Chile.

El **horno turbo convector a gas PRP8000 de ocho bandejas** está diseñado para producciones medianas y grandes de panadería y pastelería. Su cámara amplia y el sistema de turbina reversible aseguran cocción pareja en todos los niveles, optimizando tiempos de horneado.

Fabricado

Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	FRIGONOR

Característica	Detalle
Dimensiones	85 × 75 × 90 cm
Peso	85 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 01/08/2026 02:43