Horno panadero modelo: H4ML

Características Standard.

- Capacidad de horneado de 4 charolas de 45 x 65.
-Forro interno de ladrillo en paredes, piso y puerta para garantizar una cocción más uniforme y mejor apariencia del producto.
- Ideal para hornear todo tipo de panes, pasteles carnes etc.
- Vidrios templados resistentes al calor.
- Útil entrepaño inferior.
-Frente y agarradera frontal en acero inoxidable que facilita su limpieza y mejora la estética.
- Útil espiguero para charolas de 45 x 65 integrado en la base.
-Llantas reforzadas y agarraderas laterales para facilitar su movimiento.

Características técnicas.

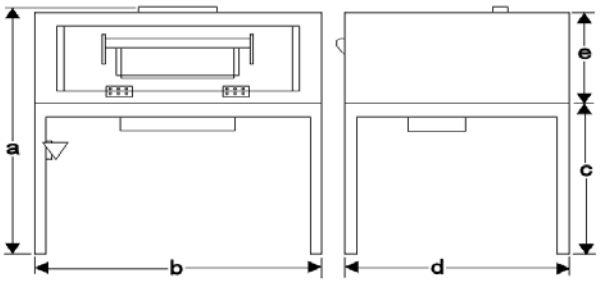
- Termómetro bimetálico que muestra la temperatura real del interior.
- Quemadores tubulares cedula 30 tipo flauta.
- Pintura interior para alta temperatura.
- Sólida fabricación con lámina calibre 18.
- Paneles forrados con 4 pulgadas de material aislante para evitar el calentamiento exterior.
- Funcionamiento más seguro y económico con gas LP a baja presión.

Modelo: H4ML

Accesorios opcionales.

- Regulador lobo con conexiones para optimizar la carburación.
- Generador de vapor para la elaboración de bolillo.

Modelo: H4ML



a	b	c	d	e
174 cm	126 cm	81 cm	101 cm	89 cm

NOTA: maquipan se reserva los derechos de cambiar especificaciones y diseño del producto sin previo aviso.

Maquinaria para panadería Leo S.A de C.V

Av la Paz 938 C.P. 44100 Guadalajara Jal
Tel: (33) 36 14 61 64, tel/fax. (33) 36 14 26 25

Dinamarca #86 Local 1A Mexico D.F. C.P 06600 Tel
01 (55) 19-94-54-20, (55) 55-35-64-51

ventasgpaniz@maquipan.com.mx

www.maquipan.com.mx