

Horno panadero

modelo: H12



Características Standard.

- Capacidad de horneado de 12 charolas de 45 x 65.
- Ideal para hornear todo tipo de panes, pasteles carnes etc.
- Útil entrepaño inferior.

Características técnicas.

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



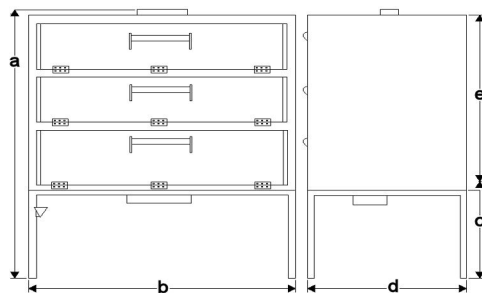
Mod: H12



Accesorios opcionales.

- Frente en acero inoxidable que facilita su limpieza y mejora la estética.
- Útil espiguero para charolas de 45 x 65 integrado en la base.
- Regulador lobo con conexiones para optimizar la carburación.
- Generador de vapor para la elaboración de bolillo.
- Paneles desarmables para ser armado en áreas con acceso restringido.
- vidrios templados resistentes al calor.

Modelo: H12



Nota: Gavetas superiores de 25cm de altura y gaveta inferior de 36cm de altura.

a	b	c	d	e
172 cm	180 cm	53 cm	101 cm	118 cm

NOTA: maquinapan 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