

Horno panadero modelo: H6



Características Standard.

- Capacidad de horneado de 6 charolas de 45 x 65.
- Ideal para hornear todo tipo de panes, pasteles carnes etc.
- Vidrios templados resistentes al calor.
- Útil entrepaño inferior.

Características técnicas.

- Termómetro bimetalico 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 fibra aislante para evitar el calentamiento exterior.
- Funcionamiento más seguro y económico con gas LP a baja presión.



Las charolas ilustradas se venden por separado.

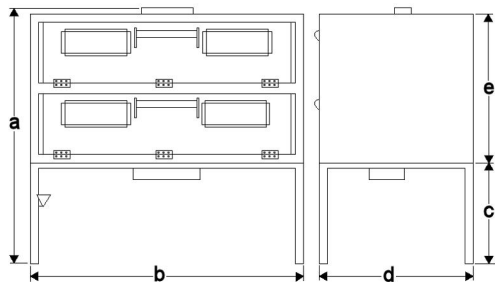
Mod: H6E



Accesorios opcionales.

- Frente en acero inoxidable que facilita su limpieza y mejora la estética.
- Parrillas extras para duplicar la capacidad de horneado.
- 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.

Modelo: H6



a	b	c	d	e
162 cm	182 cm	69 cm	101 cm	89 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