

HORNO A GAS FORNOBAKE-4

Los hornos a gas son fundamentales en la preparación de alimentos, ya que permiten cocinar, hornear y asar mediante una fuente de calor constante y controlable. Su uso garantiza una cocción uniforme y eficiente, siendo ideales para panaderías, restaurantes y cocinas industriales donde se requiere calidad, rapidez y consistencia en cada preparación.



Beneficios del horno a gas FORNOBAKE-4

- Horneado uniforme y continuo para mejores resultados.
- Eficiencia en consumo de gas, optimiza costos operativos.
- Diseño compacto y moderno, ideal para espacios optimizados.
- Control preciso de temperatura gracias a sus controladores digitales.



¿Sabías que?

En los hornos a gas, el calor se transmite principalmente por radiación desde las paredes y la base, lo que favorece un dorado más intenso y natural.

“Cocciones más jugosas y con mejor textura”



USOS COMUNES



Panaderías

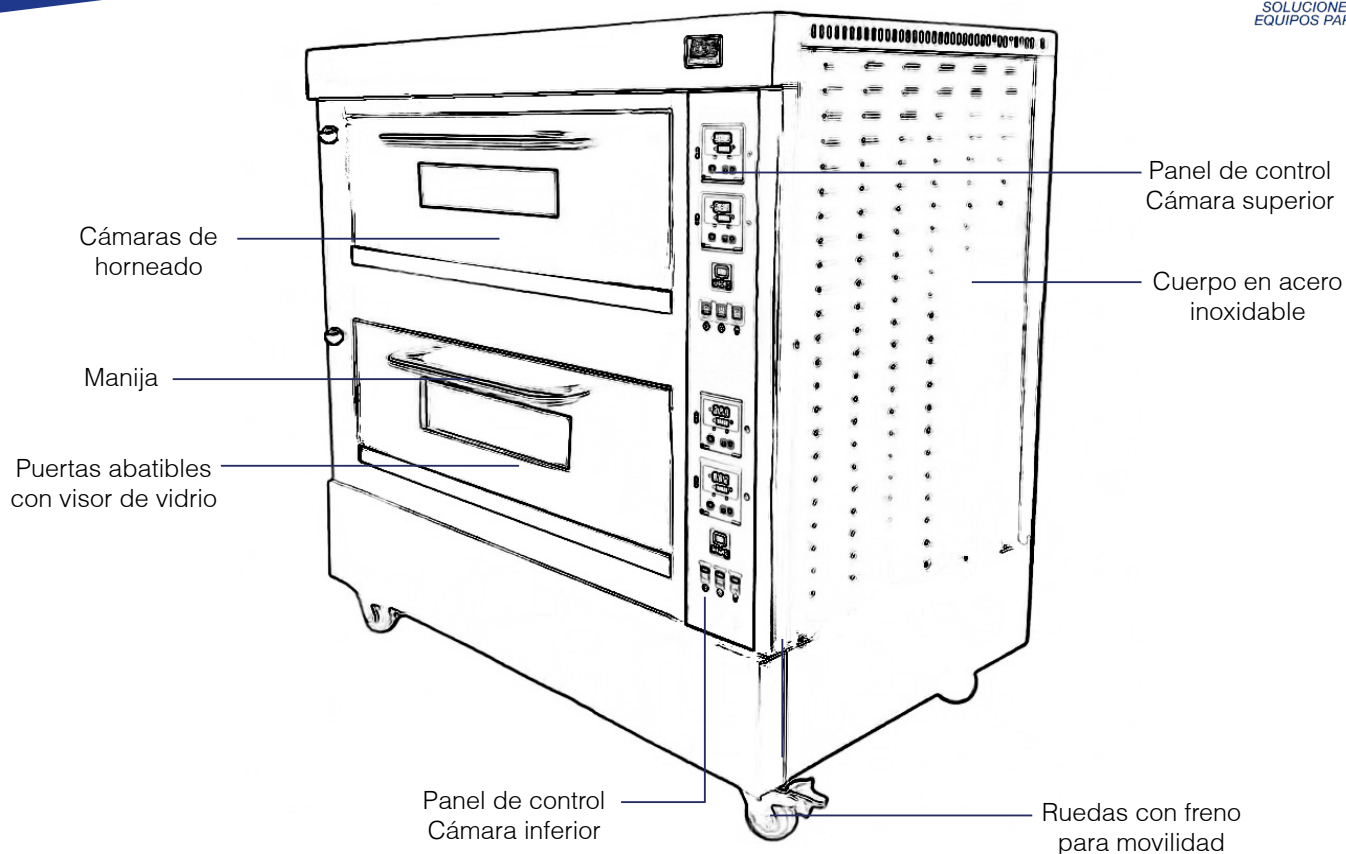


Pastelerías



Pizzerias





Capacidad

4 bandejas de 44 x 31 cm

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Referencia	FORNOBAKE-4
Estructura	Acero inoxidable
Capacidad	2 cámara 4 bandejas
Tipo de control	Controladores digitales
Sistema de cocción	Horneado uniforme y continuo
Rango de temperatura	0 a 400 °C
Presión de gas	2.8 kPa
Consumo	Eficiente en consumo de gas
Voltaje	110V / 60Hz
Tipo de bandejas	65 x 45 cm
Dimensiones de la cámara	99 x 20.5 x 67 cm
Instalación	No incluye servicio de instalación
Dimensiones	143 x 92 x 123 cm

