

- Producción aproximada de 36 panes por bandeja con piso de ladrillos refractarios, ideal para cocción uniforme.
- Sistema de seguridad con termocupla y llaves de gas italianas certificadas en cada cámara.
- Estructura de acero inoxidable esmerilado con aislación de lana mineral, asegurando durabilidad y eficiencia térmica.



Acero inoxidable esmerilado



Medidor de temperatura

**modelo: HH65C**

El horno modelo HH65C está diseñado para panaderías y cocinas de alta producción, permitiendo hornear aproximadamente 36 panes por bandeja con resultados uniformes gracias a su piso de ladrillos refractarios. Su estructura de acero inoxidable esmerilado garantiza resistencia y durabilidad, mientras que la aislación de lana mineral optimiza el uso del calor. Equipado con un sistema de seguridad avanzado que incluye termocupla y llaves de gas italianas certificadas en cada cámara, este horno ofrece eficiencia y máxima protección. Además, incluye 4 bandejas enlozadas, ideal para satisfacer las demandas de producción intensiva.

## HORNOS INDUSTRIALES

Modelo	HH65C
Alto aprox (cm)	1165
Ancho aprox (cm)	89
Fondo aprox (cm)	83
Peso aprox (kg)	404
Consumo	729 g/h por cada cámara
Potencia combustible	10.0 kW por cada cámara
Frente, techo, costado, mango y atril	Acero inoxidable esmerilado
Contrapuerta y cámara	Enlozada
Producción aproximada	36 panes por bandeja aproximadamente
Piso interior	Ladrillos refractarios
Llaves de gas	3 posiciones, certificadas, origen italiano de importación propia
Sensor de seguridad	Equipado, termocupla en cada cámara
Aislación	Lana mineral
Termómetro temperatura interna	Equipado en cada cámara
Incluye	4 bandejas enlozadas
Alimentación	Cañería ASTM de 12"