

- Producción aproximada de 36 panes por bandeja con piso de ladrillos refractarios para cocción uniforme.
- Sistema de seguridad avanzado con termocupla y llaves de gas italianas certificadas en cada cámara.
- Aislación de lana mineral y estructura en acero inoxidable esmerilado para máxima durabilidad y eficiencia térmica.



Acero inoxidable esmerilado



Medidor de temperatura



modelo: H65C

El modelo H65C es un horno robusto y eficiente, diseñado para panaderías y cocinas profesionales que requieren alto rendimiento. Con capacidad para producir aproximadamente 36 panes por bandeja y un piso interior de ladrillos refractarios, asegura una cocción uniforme y de alta calidad. Su estructura de acero inoxidable esmerilado y aislación de lana mineral garantizan durabilidad y eficiencia térmica, mientras que el sistema de seguridad con termocupla en cada cámara y llaves de gas italianas certificadas ofrecen control total y protección. Ideal para producciones intensivas y seguras.

HORNOS INDUSTRIALES

Modelo	H65C
Alto aprox (cm)	130
Ancho aprox (cm)	89
Fondo aprox (cm)	83
Peso aprox (kg)	202
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	2 bandejas enlozadas
Alimentación	Cañería ASTM de 1/2"