

GUÍA DE COMPRA

Hornos Industriales H65C

¿POR QUÉ ELEGIR

EL HORNO INDUSTRIAL H65C?

Cocción Profesional con Alta Capacidad y Seguridad.

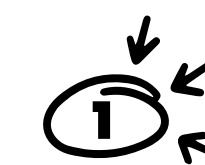
El H65C es el horno ideal para panaderías y cocinas industriales que necesitan rendimiento, durabilidad y seguridad en la producción de pan. Con su piso de ladrillos refractarios y estructura de acero inoxidable, garantiza cocciones uniformes y de alta calidad.





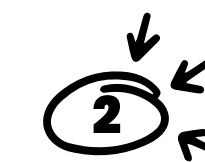
CARACTERÍSTICAS

DESTACADAS



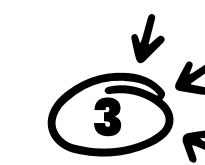
Capacidad de Producción

- Aproximadamente 36 panes por bandeja.



Sistema de Cocción Uniforme

- Piso de ladrillos refractarios que asegura una cocción de calidad.



Consumo Eficiente

- Sensor de termocupla y llaves de gas italianas certificadas en cada cámara.

BENEFICIOS

CLAVES

①

Seguridad Superior

Fabricado en acero inoxidable esmerilado para mayor durabilidad.

②

Eficiencia Térmica

Aislación de lana mineral para una distribución óptima del calor.

③

Seguridad Garantizada

Control total con llaves de gas certificadas y termocupla en cada cámara.



ESPECIFICACIONES

TECNICAS

1

Dimensiones:

85 x 91.5 x 87 cm; Peso: 48 kg.

2

Producción Aproximada:

36 panes por bandeja.

3

Consumo de Gas:

729 g/h por cámara.

4

Potencia:

10.0 kW por cámara.

5

Materiales:

Acero inoxidable esmerilado,
ladrillos refractarios en el piso interior,
cañerías de gas en cobre recocido.





CONTACTO Y SOPORTE

Este modelo es perfecto para cocinas profesionales y panaderías que buscan eficiencia, seguridad y un rendimiento constante.

¡Contactanos hoy!

Empresas
Cousino
Desde 1996

Teléfono: +56 9 4845 3622 / +56 2 2773 1690

Correo: ventas@cousinolt-da.cl / Visita nuestra web: www.cousinolt-da.cl