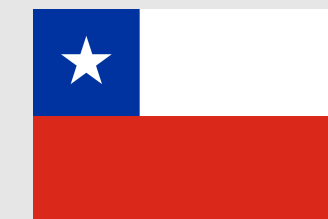


PRODUCTO NACIONAL



GUÍA DE COMPRA

Hornos Industriales HH65C

¿POR QUÉ ELEGIR

EL HORNO INDUSTRIAL HH65C?

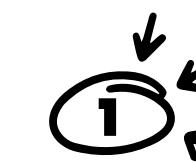
Rendimiento y Seguridad para Alta Producción.

El horno HH65C es perfecto para panaderías y cocinas de alta demanda, ofreciendo cocción uniforme con un rendimiento excelente gracias a su piso de ladrillos refractarios y su avanzada seguridad.



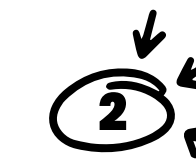
CARACTERÍSTICAS

DESTACADAS



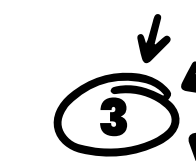
Capacidad de Producción

- Aproximadamente 36 panes por bandeja.



Sistema de Cocción Uniforme

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



Seguridad Avanzada

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



BENEFICIOS

CLAVES

1

Estructura Robusta

Acero inoxidable esmerilado para durabilidad.

2

Eficiencia Térmica

Aislación de lana mineral que optimiza el uso del calor.

3

Seguridad Total

Termocupla en cada cámara para máxima protección.



ESPECIFICACIONES

TECNICAS

①

Dimensiones:

1165 x 89 x 83 cm, peso 404 kg.

②

Consumo de Gas:

729 g/h por cámara.

③

Potencia:

10.0 kW por cámara.

④

Materiales:

Acero inoxidable esmerilado,
ladrillos refractarios, cañerías en cobre recocido.





CONTACTO Y SOPORTE

Este modelo es ideal para panaderías y cocinas profesionales que requieren eficiencia, seguridad y rendimiento en su producción intensiva.

¡Contactanos hoy!

Empresas
Cousino
Desde 1996

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

Correo: ventas@cousinoltda.cl / Visita nuestra web: www.cousinoltda.cl