


CARACTERÍSTICAS FÍSICAS:

- CUERPO Y BANDA EN ACERO INOXIDABLE, CÁMARA INTERIOR CON AJUSTADORES DE ALTURA DE PASO PARA MEJOR CONSERVACIÓN DE LA TEMPERATURA
- CONTROL DE TEMPERATURA AJUSTABLE, CONTROL DE VELOCIDAD DE BANDA, CON SISTEMA DE ENFRIAMIENTO DE CONTROLES POR AIRE
- TEMPERATURA DE 50 A 300°C


CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

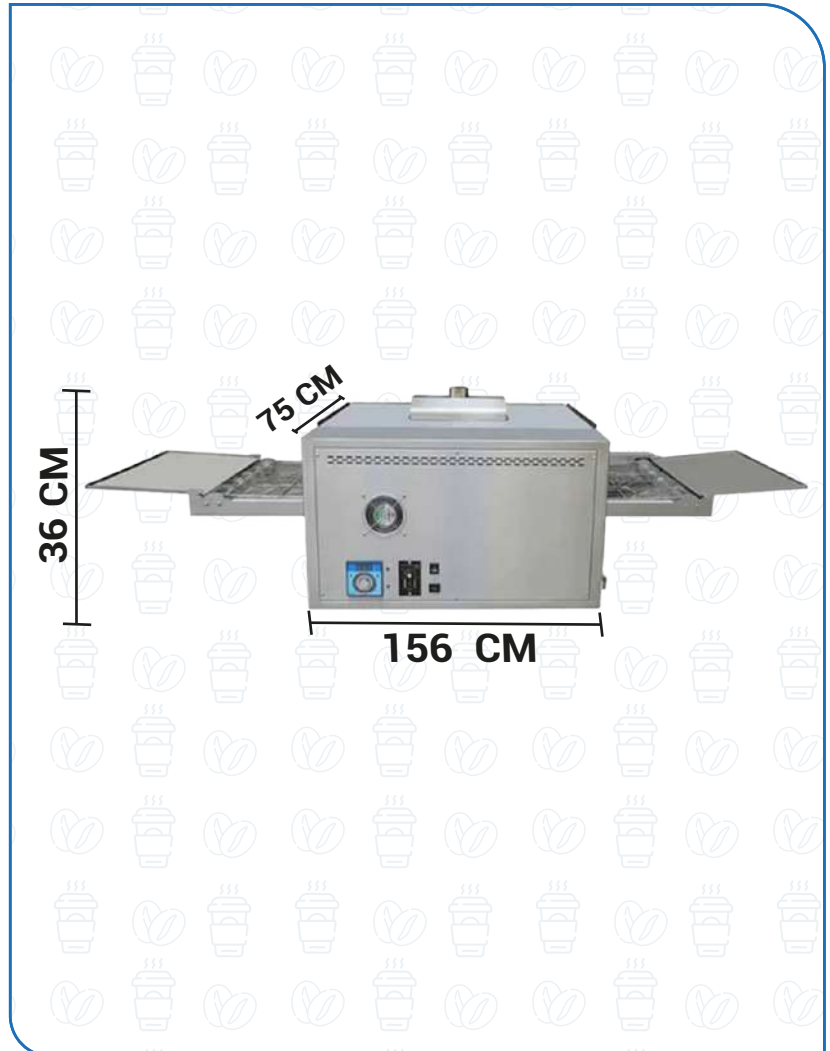
- VOLTAJE A 120 V / 60 HZ
- PESO NETO DE 96 KG


RECOMENDACIONES DE USO


- EL HORNO DE BANDAS A GAS DE 50 CM MARCA MIGSA ESTÁ DISEÑADO PARA OFRECER MAYOR CAPACIDAD Y EFICIENCIA EN COCCIÓN CONTINUA
- FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE CON CÁMARA INTERIOR Y AJUSTADORES DE ALTURA DE PASO QUE OPTIMIZAN LA CONSERVACIÓN DEL CALOR, CUENTA CON CONTROL DE TEMPERATURA AJUSTABLE DE 50 A 300 °C, CONTROL DE VELOCIDAD DE BANDA Y SISTEMA DE ENFRIAMIENTO DE CONTROLES POR AIRE, GARANTIZANDO PRECISIÓN Y SEGURIDAD EN CADA USO
- SU SISTEMA ELÉCTRICO OPERA A 120 V / 60 HZ Y, CON UN PESO NETO DE 96 KG, ES LA OPCIÓN IDEAL PARA NEGOCIOS DE PANADERÍA, REPOSTERÍA Y ALIMENTOS QUE REQUIEREN PRODUCCIÓN A GRAN ESCALA CON RESULTADOS CONSISTENTES Y DE ALTA CALIDAD.

"PORQUE LA CALIDAD Y RAPIDEZ EN TU PRODUCCIÓN HACEN LA DIFERENCIA."

HORNO DE BANDAS A GAS CON ENTRADA DE 50 CM

MODELO HGP-18


PAGINA WEB