



## FICHA TÉCNICA

### HORNO PANADERÍA 2 CÁMARA

**Marca: ZINGAL**

**Código: H8**

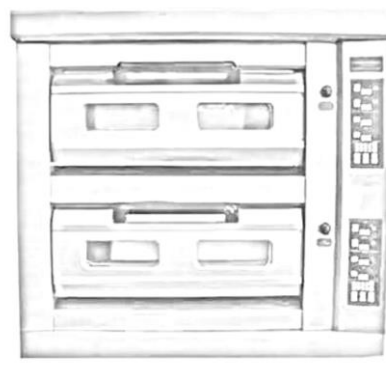
## BENEFICIOS

- Equipo de alto rendimiento.
- Bajo consumo de gas.
- Cocciones uniformes.
- Permite cocción de diferentes tipos de productos.
- Disminuye tiempo de cocción.
- Mantiene su presentación a lo largo del tiempo.

## CARACTERÍSTICAS

- HORNO CON MICRO-COMPUTADOR
- Horno dos cámaras
- Cuatro latas para panadería, pastelería, repostería.
- Funcionamiento a gas.
- Peso: 220 kg
- Material: acero inoxidable.
- Posee control de tiempo y temperatura independiente.
- Sistema de auto-protección para la salida inesperada de flama.

## DIMENSIONES DEL EQUIPO



135 CM

137 CM

- De fácil manejo.
- Puerta con visor o panel de cristal y cámara iluminada.
- Equipo duradero y seguro.
- Voltaje: 220v
- Convertidor de energía de 220v a 110v (Adicional)
- Frecuencia: 60 Hz.
- **REF. H8**

## DIMENSIONES

frente: 135 cm fondo: 96 cm alto: 137 cm.