



## Horno de Gaveta

Marca: Bathammex  
MOD: HG-01

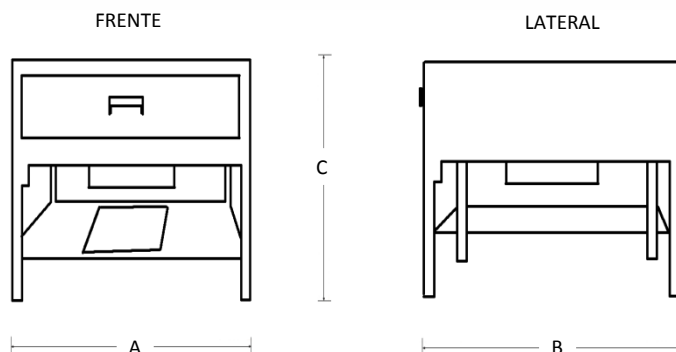
SKU: 5400

## Características

- Horno de 1 gaveta tipo horizontal.
- Ideal para hornear pan, repostería, pavos, piernas o pizzas.
- Acabado en lámina con pintura de esmalte.
- Capacidad para charolas rectangulares de 45 x 65 cms.

Consulta el precio actual de este producto, ingresando el SKU en el buscador de nuestro sitio en internet: [www.porticodemexico.com](http://www.porticodemexico.com)

## Dimensiones



## Especificaciones Técnicas

SKU	Modelo	Capacidad Charolas	Quem.	Dimensiones Exteriores. (mts.) Frente (A) x Fondo (B) x Alto (C)
5400	HG-01	1	2	0.70 x 1.00 x 1.20
5402	HG-02	2	3	1.20 x 1.00 x 1.20

- Funcionamiento a gas LP. Opcional a gas natural.
- Se puede instalar con tanque estacionario o de cilindro de 20 o 30 kgs.
- Cuenta con manija protegida con madera para evitar quemaduras.
- Incluye termómetro para monitorear el rango de temperatura.
- Llave de encendido que sirve para regular la salida de gas.
- Incluye termómetro para monitorear el rango de temperatura.
- Para usar por primera vez, el horno se debe hacer el proceso de "curado" que consiste en prender el horno durante 2 horas a 300° C, dejar enfriar 30 minutos y volver a repetir el proceso.



Pórtico Internacional  
Mexicano, S.A. de C.V.  
(55) 5545-66-65  
01-800-800-6600  
[www.porticodemexico.com](http://www.porticodemexico.com)  
[ventas@porticodemexico.com](mailto:ventas@porticodemexico.com)