



Horno de Gaveta

Marca: Bathammex
MOD: HGD-06

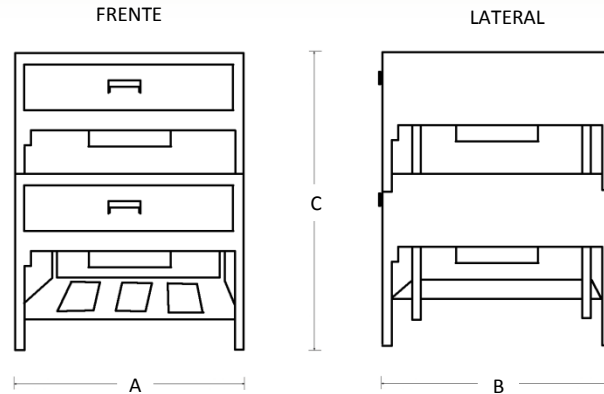
SKU: 6116

Características

- Horno de 2 gavetas 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

Dimensiones



Especificaciones Técnicas

SKU	Modelo	Capacidad Charolas	Quem.	Dimensiones Exteriores (mts.) Frente (A) x Fondo (B) x Alto (C)
5406	HGD-04	4	6	1.20 x 1.00 x 1.90
6116	HGD-06	6	8	1.80 x 1.00 x 1.90

- 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.
- Cuenta con doble sistema 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
ventas@porticodemexico.com