

Ficha Horno de Piso 2 Camaras sin Vapor UNIQUE



Descripción: Horno de Piso 2 Camaras sin Vapor UNIQUE

Horno de piso sin inyección de vapor, ideal para pastelería (empanadas, etc). Alta tecnología y un 70% de ahorro de gas en comparación con hornos similares.

Funcionamiento con Gas Licuado o suministro eléctrico trifásico (a pedido).

Estructura exterior de acero inoxidable y excelente presentación.

Piso de piedra refractaria, distribuido en 4 losas al interior de cada cámara.

Verisones de 1, 2 y 3 cámaras.
 Características

Capacidad 4 bandejas 60x40cm
 Producción horaria 20 Kg./hora
 Panel de control electromecánico
 Funcionamiento con gas licuado
 Estructura de acero inoxidable
 Piso de piedra refractaria
 Quemadores inferiores y superiores independientes

Medida frontal (frente): 1355 mm.
 Medida fondo: 960 mm.
 Medida alto: 1375 mm.

Valor	Monto
Valor Antes s	\$3.633.688
Valor Oferta	\$3.303.353
Iva	\$627.637
Total	\$3.930.990

Formas de pago

Efectivo, Cheques, RedCompra, Tarjetas de Credito, Webpay, Transferencia Chile, Santander, Estado, Bci.

Enviamos a todo Chile:

Turbus Cargo, Memphis, Lit Cargo, Starken, Pullman, Cruz del Sur, etc.

Equipo SuperDescuento

Maquinas para el Comercio
 Dirección: Vicuña Mackenna 5893 - San Joaquin
 Email: contacto@superdescuento.cl
 Web: www.superdescuento.cl