



# HORNO GAS DIGITAL GFO-4C INOX 110V

SKU: 11100006



## Función

Hornear en secuencia uniformemente todo tipo de panes salados y dulces, panecillos de queso y pizzas.

## Aspectos técnicos

Largo	800 mm
Ancho	1355 mm
Alto	1410 mm
Peso	210 kg

Alimentación	60 Hz
Temperatura	20 - 300 °C
Voltaje	110 V

## Características

- Tiene control de tiempo y temperatura independiente.
- Sistema de alarma automático que apaga el paso de gas.
- Cámara de combustión con material refractario.
- Puerta con panel de vidrio, que permite una excelente visión del producto.
- Construcción interna en materiales aptos para manejo de alimentos y construcción externa en acero inoxidable.
- Presión de trabajo para gas propano: 28-32 milibares.
- Presión de trabajo para gas natural: 23-30 milibares.
- Capacidad: Dos cámaras con 4 bandejas de 60 x 40 cm.
- Presión de gas: 2.8 Kpa.
- Consumo de gas: 0.82 kg/h.
- Carga térmica: 56 MJ/h.

[Ver garantía](#)

\*Última actualización: Febrero 2026

**Protege tu inversión y maximiza el rendimiento**

Consulta a nuestro Técnico en Línea

+57 318 358 5528

**Contáctanos**

+57 316 876 6110 | [info@talsa.com.co](mailto:info@talsa.com.co)

in @ f v  
[talsa.com.co](http://talsa.com.co)