



# HORNO GAS DIGITAL GFO-6C INOX 110V



## MARCA:

CI TALSALSA

## PROCEDENCIA:

CHINA

## FUNCIÓN:

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

## CARACTERÍSTICAS:

- Tiene control de tiempo y temperatura independiente.
- Sistema de alarma automático que apaga el paso de gas.
- Cámara de combustión con material refractario.
- Incluye 6 bandejas de 60x40cm.
- 16 memorias programables por cámara.
- 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.

## NOTA:

Presión de trabajo para gas propano:  
28-32 milibares

Presión de trabajo para gas natural:  
23-30 milibares

## DIMENSIONES:

(Dimensión total del equipo)

Ancho: 1355 mm

Largo: 800 mm

Alto: 1830 mm

(Dimensiones de la cámara)

Ancho: 865 mm

Largo: 655 mm

Alto: 225 mm

## PESO:

300 Kg

## ALIMENTACIÓN:

110V/60Hz. Monofásico

## ASPECTOS TÉCNICOS:

Presión de gas:

2.8 Kpa

Consumo de gas:

1.18 kg/hora

Carga térmica:

84 MJ/hora

Temperatura:

20 - 300 °C

Capacidad:

Tres cámaras con 6 bandejas de  
60 x 40 cm

Equipos y Servicios de Calidad  
para la industria de Alimentos

 [citalsa.com](http://citalsa.com)

 316 876 6110

   