



# HORNO A GAS DOS GAVETAS 110V- HTR-40Q

SKU: 13090002



## Función



Hornear productos de panadería, pastelería y pizzería de forma industrial mediante transferencia de calor por gas y base de piedra, permitiendo un control digital riguroso de la temperatura para acabados profesionales.

## Aspectos técnicos

Largo 1330 mm  
Ancho 847 mm  
Alto 1020 mm

Capacidad 4 Bandejas (40CMX60CM)  
Alimentación 60 Hz  
Temperatura 400 °C  
Voltaje 110 V

## Características

**Base de Piedra Refractaria:** Incluye piedras que retienen el calor para un piso de pan o pizza perfectamente crocante.

**Construcción Robusta:** Laterales en acero inoxidable para máxima durabilidad e higiene.

**Movilidad:** Equipado con ruedas con freno para fácil ubicación y limpieza del área.

**Ergonomía:** Resortes de puerta reforzados para una apertura suave y cierre hermético.

**Sistema Estabilizador:** Diseñado para mantener un flujo térmico constante en todas las cámaras.

**Control de Precisión:** Panel digital para programación exacta de tiempo y temperatura (hasta 400°C).

\*Incluye 4 bandejas

[Ver garantía](#)

\*Última actualización: Enero 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)