



HORNO A GAS TRES GAVETAS 110V- HTR-60Q

SKU: 13090003



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 1480 mm

Capacidad 6 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 6 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

[in](#) [@](#) [f](#) [v](#)
talsa.com.co