



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

SKU: 13090005



Función

Hornear productos de panadería, pastelería y pizzería de forma industrial mediante transferencia de calor por gas, 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

- Estructura Duradera: Laterales fabricados en lámina galvanizada, ideal para alta resistencia a la corrosión en ambientes industriales.
- Cámaras Libres: Diseño sin piedras refractarias, optimizado para horneado directo en bandeja o moldes.
- Cierre Ergonómico: Puertas equipadas con resortes reforzados para una manipulación cómoda y mayor retención de calor.
- Sistema de Estabilización: Estructura diseñada para un flujo de calor equilibrado en cada nivel.
- 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

in @ f y
🌐 talsa.com.co