



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

in @ f
talsa.com.co

Contáctanos

📞 +57 316 876 6110 | info@talsa.com.co