



HORNO A GAS UNA GAVETA 110V - HTR-20Q

SKU: 13090001



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	590 mm

Capacidad	2 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 2 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