

HORNO PROFESIONAL A GAS

MODELO: HM-1

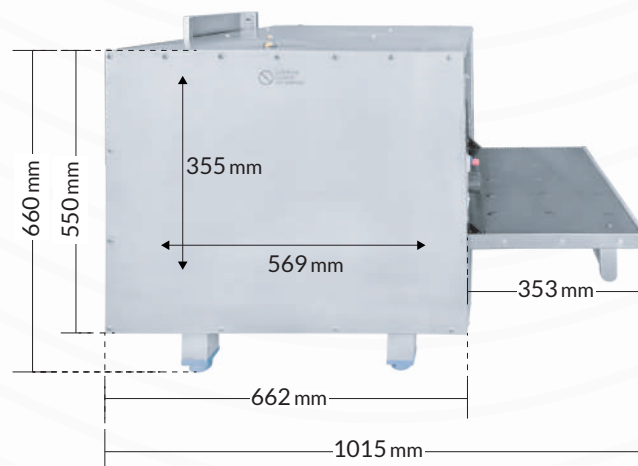
CARACTERÍSTICAS

- ▶ Control de temperatura con rango de 40° a 250 °C con sistema de válvula de seguridad.
- ▶ Funcionamiento a gas L.P. o gas natural.
- ▶ Encendido piezoeléctrico.
- ▶ Quemador tipo H de fundición (35000 BTU).
- ▶ Diseñado con conexión para suministro a gas de forma directa o dos equipos entre sí (horno y estufa).



- ▶ Una parrilla niquelada incluida.
- ▶ Interior porcelanizado para una mejor cocción de tus alimentos.
- ▶ Regatones niveladores.
- ▶ La manija permanece fría al tacto evitando quemaduras.
- ▶ Volumen: 0.13 m³ (4.5 ft³).

DIMENSIONES

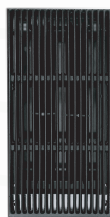


¡ MULTIFUNCIONAL HORNEA TODO!

COMPLEMENTA TU HORNO CON ESTUFA MAYORA

1 "Elige tu módulo"

ASADOR PLANCHA QUEMADORES



2 "Forma tu estufa"



3 "Ensambla tu horno"



BASE TUBULAR PARA HORNO.
(SE VENDEN POR SEPARADO)

