

**M1G**

**Horno modular a gas para panadería y pastelería de 1 lata**

- Capacidad una lata para panadería de 45 x 66 cm.
  - Frente fabricado en acero inoxidable.
  - Puerta abatible en duraluminio.
  - Ventanilla de inspección con vidrio templado de seguridad.
  - Manija para cerrar o abrir con aislamiento en madera.
  - Cabina interior fabricada en acero Hot Rolled.
  - Iluminación interna para observar el producto.
  - Sistema de calefacción eléctrico 220 V.
  - Resistencias selladas de alto rendimiento.
  - Tablero frontal para manejo de controles.
- Control de temperatura automático con escala en grados Cº o Fº.
- Control arriba y abajo con switch tres posiciones.
  - Sistema modular hasta tres cámaras o módulos en una misma base, completamente independientes.



**Base de 30 cm, 58 cm o 88 cm. Altura de acuerdo a la cantidad de cámaras a utilizar.**



Puerta frontal robusta de ajuste perfecto construida en duraluminio.



Cámara interior construida en acero Hot Rolled pintado al horno y desarrollada especialmente para brindarle un horneado homogéneo a su producto.



Ventanilla de inspección que facilita ver el horneado del producto, gracias a la iluminación interna, sin necesidad de abrir la puerta.



Sistema de calefacción de alto rendimiento controlado fácilmente por medio del panel frontal.

### MIG

### Horno modular a gas para panadería y pastelería de 1 lata

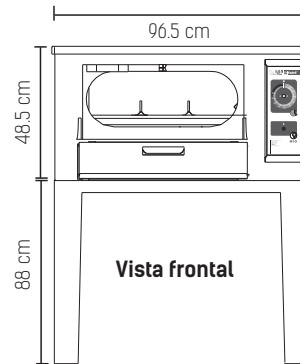
#### FICHA TÉCNICA

Frente	96 cm
Fondo	99 cm
Altura	48 cm
Peso aproximado	114 Kg
Conexión eléctrica	110 v
Consumo de gas	50.000 BTU/h
Amperaje	0.1 amp
Consumo eléctrico	0.1 Kw

Kadell se reserva el derecho de modificar el modelo, diseño y especificaciones de sus equipos sin previo aviso.

#### REQUERIMIENTOS BÁSICOS:

Superficie plana con suficiente circulación de aire.  
 Acometida de gas natural: Diámetro 3/4" Presión 11" WC (½ PSI).  
 Gas propano: Diámetro 1" Presión 13" WC (½ PSI).  
 Acometida de corriente eléctrica monofásica de 110 v. con neutro y polo a tierra.

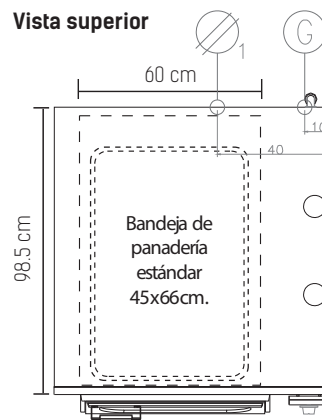


### MIG

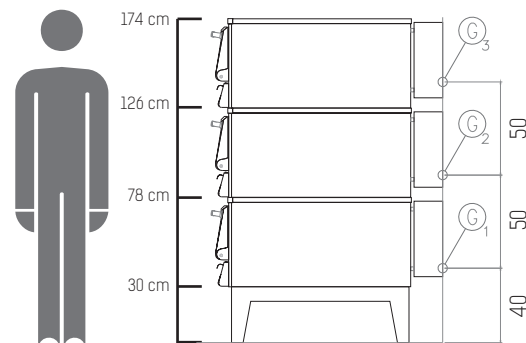
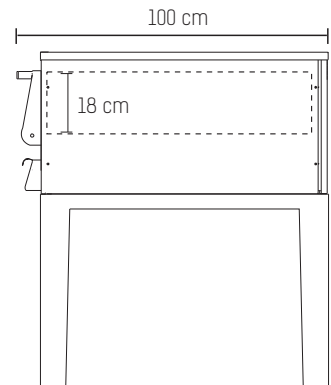
#### MEDIDAS CÁMARA INTERNA

ALTURA	18 CM
FRENTE	47 CM
FONDO	90 CM

#### Vista superior



#### Vista lateral



Nuestros equipos industriales para restaurantes, panaderías y pizzerías han sido desarrollados bajo las más exigentes normas de calidad cumpliendo con todos los requerimientos de su establecimiento, nuestra tecnología cuenta con el sistema CAD-CAM-CAE que controla con exactitud el corte y doblez de cada pieza garantizando un ensamble perfecto.

SIMB	DENOMINACIÓN	ALTURA	CONSUMO
G <sub>1</sub>	ENTRADA DE GAS CON REG. DE Ø 1".	40 CM	50.000 BTU/h
1	TOMACORRIENTE 110 V. CON POLO A TIERRA.	40 CM	0.11 Kw