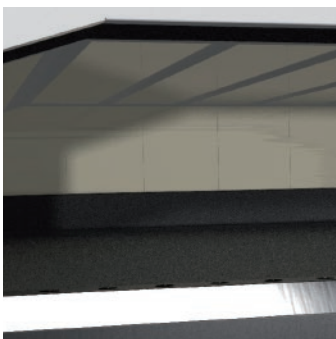


M2GA

Horno modular a gas para pan artesanal

- Ventanilla de inspección con vidrio templado de seguridad.
- Cabina interior con losas refractarias.
- Iluminación interna para observar el producto.
- Sistema de calefacción a gas propano o natural.
- Sistema de vaporización automático
- Tablero frontal para manejo de controles.
- Control de temperatura automático con escala en grados °C o °F.
- Sistema de encendido electrónico de seguridad.
- Sistema de seguridad a gas con control de llama anti explosiones.



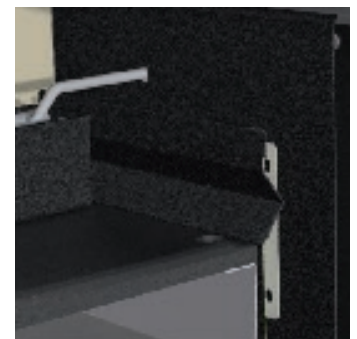
Cámara interior desarrollada especialmente para brindarte un horneado homogéneo al producto.



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



Quemadores industriales de alto poder que proveen una temperatura homogénea al interior de cámara.



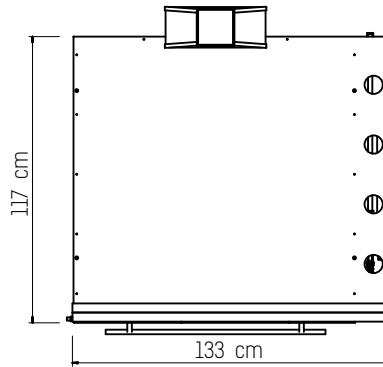
Sistema de vaporización automático.

M2GA

Horno modular a gas para pan artesanal

FICHA TÉCNICA

Frente	133 cm
Fondo	117 cm
Altura	65 cm
Peso aproximado	212 Kg
Consumo de gas	56.000 BTU/h
Conexión eléctrica	110 V
Consumo eléctrico	0.1 KW
Amperaje	1 A



M2GA

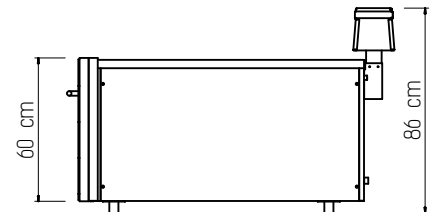
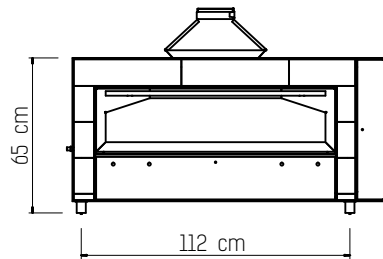
MEDIDAS CÁMARA INTERNA

ALTURA	18 cm
FRENTE	95 cm
FONDO	89 cm

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" NPT Presión 11" WC (½ PSI).
- Gas propano: Diámetro 1" NPT Presión 13" WC (½ PSI).
- Acometida de corriente eléctrica monofásica de 110 V con neutro y polo a tierra.
- Acometida de agua con tubería metálica de 1/2" NPT.



SIMB	DENOMINACIÓN	ALTURA	CONSUMO
G ₁	ENTRADA DE GAS DE Ø 1" NPT.	50 cm	56.000 BTU/h
1	TOMACORRIENTE 110 V CON POLO A TIERRA.	50 cm	0.1 KW
Af	ENTRADA DE AGUA FRÍA DE Ø 1/2" NPT.	50 cm	N/A

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 dobléz de cada pieza garantizando un ensamble perfecto.