



# FICHA TECNICA DE EQUIPOS

## HORNO CONVECTOR -HCLH G

ITEM N°  
00

Material interior y Exterior: en acero inoxidable esmerilado de primera calidad.

Aislación: en lana mineral.

Capacidad: 10 Bandejas GN 2/1 650 x 520mm. (no incluidas).

Turbina: en acero inox. de gran caudal.

Calefacción: 2 (dos) quemadores de a. inox. de 13.500 Kcal/h c/u.

Control: Panel digital de control de temperatura y cocción programable.

Sector Inferior: base en caño estructural de 40 x 40mm 1.2mm. con guías para bandejas en chapa de a. inox. de primera calidad.

Patas: con regatones de polipropileno regulables para su nivelación.

Funcionamiento: A gas Natural o Envasado.

Consumo total: 27.000 Kcal/h.

Terminación: Pulido sanitario.



ELECTRICIDAD 220V CA  
CONSUMO ELECTRICO 350w



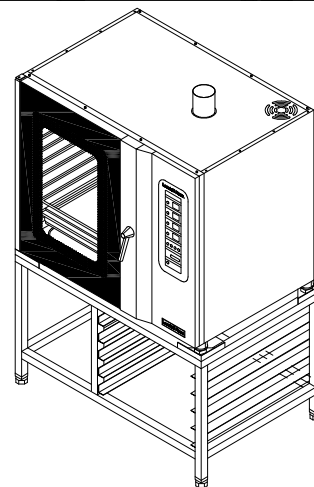
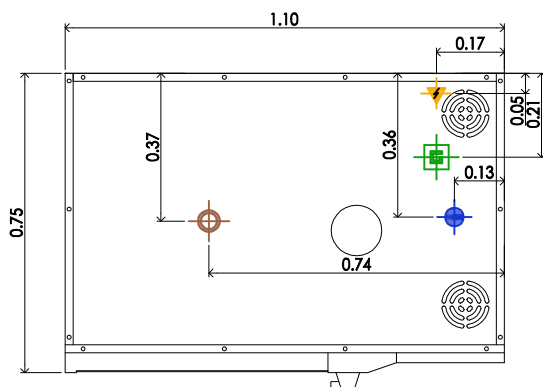
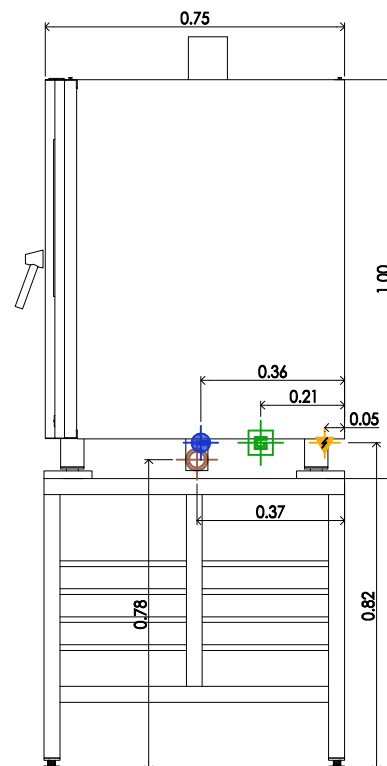
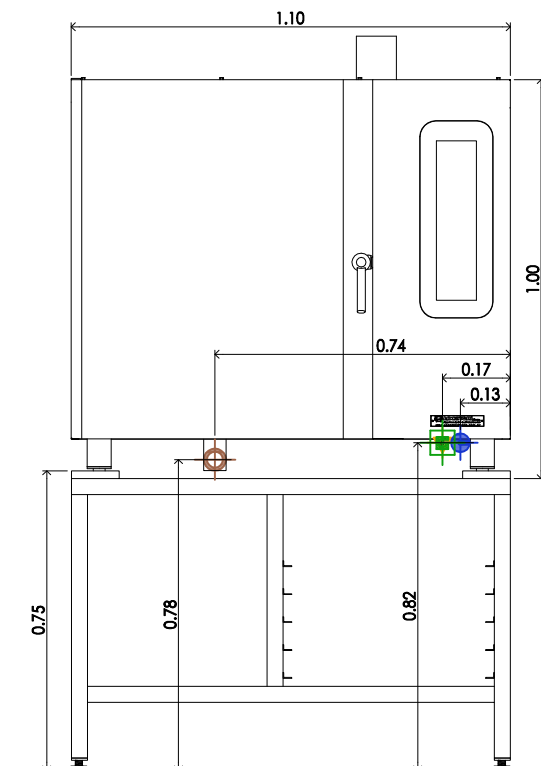
AGUA FRIA 1/2"



GAS NATURAL / ENVASADO 1/2" consumo 27.000 Kcal/h



DESCARGA AGUA 2"



DIMENSIONES EXPRESADAS EN m.

La empresa se reserva el derecho a modificar el equipo sin previo aviso.

# Locatelli Hnos.

## EQUIPAMIENTO GASTRONOMICO

ADMINISTRACION Y VENTAS: GUAMINI 5624/26 CASEROS PCIA. BUENOS AIRES (B1678BOL)  
TEL/FAX. 4759-0054 4716-6873 info@locatellihnos.com.ar



GESTIÓN  
DE LA CALIDAD

RI 900C-4891