



Ver producto y PDF
<https://webb.mx/ih-delta>

Horno convencional I-H

El horno convencional modelo I-H de DELTA es la solución óptima en cocción industrial para cocinas profesionales. Con una capacidad de 6.7 ft³ y un potente quemador de 35,500 BTU/h, equipo con rendimiento térmico uniforme, durabilidad estructural y máxima eficiencia operativa.

Especificaciones técnicas

- Horno convencional con capacidad de 6.7 ft³
- Dimensiones interiores: 0.776 m (frente) x 0.768 m (fondo) x 0.413 m (alto)
- Termostato con rango de 100 a 300 °C
- 1 quemador tipo U en acero inoxidable de 35,500 BTU/h
- Presión de trabajo: 11" Gas LP, 8" Gas Natural

Dimensiones

- Medidas exteriores: 0.93 m (frente) x 0.84 m (fondo) x 1.35 m (alto)
- Peso: 220 kg sin empaque, 252 kg con empaque

Beneficios

- Amplia capacidad para operación industrial
- Control preciso de temperatura
- Quemador de alto rendimiento para calentamiento uniforme
- Construcción robusta para cocinas profesionales



Diferencias contra la competencia

- Mayor capacidad interior en su categoría
- Quemador tipo U de 35,500 BTU/h, superior al promedio
- Rango de temperatura amplio para diversas aplicaciones

Dimensiones

a) Frente: 93 cm

b) Fondo: 84 cm

c) Alto: 135 cm

Peso: 220 kg sin empaque,
252 kg con empaque

