



Horno eléctrico industrial **Maxiplus** de Romagsa, para iniciar un nuevo negocio o para caterings gracias a su tamaño compacto y facilidad al instalación. Un horno monofásico con dos motores que consiguen una máxima distribución del aire, con otras características interesantes como la puerta fría (doble cristal) y la luz interior.

[Haz clic para ver otros hornos industriales eléctricos](#)

Características técnicas del horno profesional Maxiplus:

Horno eléctrico industrial **MAXIPLUS** de **Romagsa**, un horno profesional con dos motores para una máxima distribución del aire.

Sabemos que no siempre es fácil decidir qué horno puede cumplir mejor nuestras necesidades, la oferta actual es realmente muy variada y podemos llegar a perdernos un poco... en este caso el Maxiplus de Romagsa es un horno eléctrico que puede ser una buena opción para caterings o para negocios que están empezando. En cuanto a los caterings se pueden beneficiar de su tamaño compacto y de su fácil instalación. Para los negocios que empiezan se trata de una opción con un precio muy competitivo que nos puede servir para empezar a explorar y ver cómo nos manejamos con un

horno sencillo pero que tiene muchas posibilidades.

- Apto para 4 bandejas 480x340 y GN 1/1.
- Interruptor de puerta, menor pérdida de temperatura = mayor ahorro.
- Puerta con doble cristal de contención térmica "tacto frío".
- Regulación del termostato de 50º a 280ºC .
- Luz interior de gran luminosidad.
- Fácil intalación se suministra con cable y clavija 220v.
- Medidas: 686 x 665 x 580
- Peso: 45 kg

Ficha técnica:

- Ancho: 686 mm
- Profundidad: 665 mm
- Altura: 580 mm