

HORNO H10 ROTATIVO ELECTRICO



CARACTERÍSTICAS GENERALES

- ✓ Capacidad de horneado de 3,500 piezas de 100 gr. en 8 horas de trabajo.
- ✓ Fabricado en Acero Inoxidable AISI 430, 4PVC # 16 y 18.
- ✓ Charolas de 45 x 65 cm.
- ✓ Con baja velocidad para un cocido más parejo y gran producción de vapor a base de varillas que permite obtener costras al gusto del cliente.
- ✓ Banco de resistencias
- ✓ Diseño patentado por Iberia® para asemejar las cocciones a un horno de piso refractario (variando la velocidad del aire en intervalos programables).
- ✓ Panel de control de termómetro digital programable, accesible, que invita a controlar la cocción con facilidad. Aletas multidireccionales para controlar la trayectoria del aire. El aire sale con inclinación de 20° hacia arriba.
- ✓ Portarack interno. El rack es extraíble de 10 charolas de 45 x 65 cm. Su introducción y extracción se realiza en segundos, garantizando siempre el mismo calor durante la cocción.
- ✓ Puerta y manija reforzada con bronce de larga duración.
- ✓ Protección en todo el sistema eléctrico.
- ✓ Antibloqueo giratorio.
- ✓ Medidas exteriores: (F x P x A mt.): 1.08 x 1.78 x 1.41
- ✓ Peso: 428 kgs.
- ✓ Consumo eléctrico: 62 A.
- ✓ Alimentación eléctrica trifásica 220 V. 60 Hz.

CÁMARA DE FERMENTACIÓN

- ✓ Con capacidad para 18 charolas de 45 x 65 cm.
- ✓ Se encuentra debajo del horno, facilitando el trabajo al operario.
- ✓ Fabricada en Acero Inoxidable AISI 430, con control de temperatura e indicador luminoso.
- ✓ Medidas exteriores: (F x P x A mt.): 1.08 x 1.52 x 0.84
- ✓ Alimentación eléctrica bifásica 220v. 60 Hz
- ✓ Consumo eléctrico: 6.8 A