

HORNO H18 ROTATIVO A GAS



FICHA TÉCNICA

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- ✓ Con capacidad de horneado 4,320 piezas de 100 grs, 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. **Quemador ecológico de baja emisión de NOX. 30% de Ahorro en consumo de gas**
- ✓ Diseño patentado por Iberia® para asemejar las cocciones a un horno de piso refractario. (Variando la velocidad del aire en intervalos programables).
- ✓ Campana extractora de vapores (opcional). Bramadera para el control de extracción de vapor. 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 20º hacia arriba.
- ✓ Portarack interno, el rack es extraíble de 18 charolas de 45 x 65. Su introducción y extracción se realiza en segundos garantizando siempre el mismo calor durante la cocción. Un rack va incluido en el precio.
- ✓ Puerta y manija reforzada con bronce de larga duración, protección en todo el sistema eléctrico, antibloqueo giratorio.
- ✓ Medidas exteriores (F x P x A mts) 1.12 x 1.95 x 2.40.
- ✓ Peso 680 kgs.
- ✓ Gas LP: 180 KBtu's.
- ✓ Alimentación eléctrica Trifásica 220V 60Hz 0.3 H