
HORNO H10 COLUMPIOS (GAS FUEGO DIRECTO)



- ✓ DIMENSIONES: (F x P x A m) 1,85X2,30X1,80
- ✓ PESO (KGS): 1,200
- ✓ Combustión gas fuego directo, para 10 charolas , 45x65 cms , ideal para pastelería , debido a la reincorporación de humedad por flama , incluye prestigiado sistema de columpios , con pernos carbonitrurizados , dando una dureza 10 veces más alta que los bujes de grafito de otros hornos.
- ✓ Quemador protegido por ladrillos refractarios para favorecer la terminación del producto. Sistema de alarma en caso de bloqueo del quemador.
- ✓ Consumo de gas 90 kbtus , Motor de 0.75 hp, Electricidad a 220 volts 60 Hz
- ✓ Fabricación en Inox 430 cal 16. Aislante de fibra de vidrio que le permite excelente eficiencia y bajo consumo de energía.
- ✓ Interior, cabina de columpios, con espacio optimizado para reducir el gasto de gas y permitir que el calor sea más eficaz.
- ✓ El sistema de movimiento lleva corona de bajo rozamiento. Control de giro mediante la indicación de columpios, exclusiva Iberia , con garantía amplia por ser indicación mecánica y no por luces. Desde cualquier punto de la panadería, permite ver la aguja indicadora.
- ✓ El sistema eléctrico lleva contactores, interruptores termo magnéticos, con rango de disparo de intensidad así como protectores térmicos que protegen todo el sistema. Control automático de temperatura y del quemador. Iluminación interna.