



Horno de Columpio de 36 Charolas

Ficha técnica



 55-5654-0164 / 55-5654-2510

 ventas@hornos-iberia.com

www.hornos-iberia.com

- Dimensiones: (F x P x A m) 4.01 x 2,51 x 2.50
- Peso (kgs): 4,850
- Combustión gas fuego indirecto, con 6 columpios para 36 charolas de 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 tipo cañón con serpentín.
- 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.
- Vaporizado
- Consumo de gas 324 kbtus, Motor trifásico de 0.75 hp, Electricidad a 220 volts 60 Hz.