



## Horno de 10 Charolas Rotativo H-10

### Ficha técnica



 55-5670-9101 / 55-5670-9111

 [ventas@hornos-iberia.com](mailto:ventas@hornos-iberia.com)

[www.hornos-iberia.com](http://www.hornos-iberia.com)

## CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Capacidad de horneado de 2,880 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.
- Quemador ecológico de baja emisión de NOX. 30% de ahorro en el 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).
- 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. Gas LP: 88 Kbtu's.
- 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

 55 5670 9101 / 55 5670 9111

 [ventas@hornos-iberia.com](mailto:ventas@hornos-iberia.com)