



Horno de 18 charolas Rotativo R-18

Ficha técnica



 55-5670-9101 / 55-5670-9111

 ventas@hornos-iberia.com

www.hornos-iberia.com

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Con capacidad de horneado 5,184 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 20° 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 1009 kgs.
- Gas LP: 159 KBtu ´s.
- Alimentación eléctrica Trifásica 220V 60Hz 1 H.P.