



Horno de Columpio de 15 Charolas

Ficha técnica



 55-5670-9101 / 55-5670-9111

 ventas@hornos-iberia.com

www.hornos-iberia.com

- . Dimensiones: (F x P x A m) 2.10 X 2,30 X 1,80 ü
- . Peso (KGS): 2,200
- . Combustión gas fuego indirecto, 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 tipo cañón con serpentín.
- . Fabricación exterior en Inox 430 cal 16, Interior Lamina negra Cal. 16 con pintura electrostática grado alimentario para mayo durabilidad y resistencia.
- . 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.
- . Vaporizador.
- . Consumo de gas 90 kbtus , Motor trifásico de 0.75 hp, Electricidad a 220 volts 60 Hz