



## Horno de Columpio de 56 Charolas

### 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)

- Dimensiones: (F x P x A m) 4.75 x 3.05 x 3.01
- Peso (kgs): 6,577
- Combustión gas fuego indirecto, con 8 columpios para 56 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 18. Aislante de fibra de vidrio que le permite excelente eficiencia y bajo consumo de energía.
- Interior, cabina de columpios con lámina antiderrapante, 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.
- El sistema eléctrico lleva contactores, interruptores termo magnéticos, con rango de disparo de intensidad, sí como protectores térmicos que protegen todo el sistema.
- Control automático de temperatura y del quemador.
- Iluminación interna.
- Vaporizador, en caso de requerirse tendrá un costo extra
- Consumo de gas 500 kbtus , Motor trifásico de 1/2 hp, Electricidad a 220 volts 60 Hz