

Capacidad para 16
Charolas

Consumo de gas
2,0 kilogramos / h

Consumo monofásico
1,5 kilovatios / h

Dimensiones (alto x ancho x largo)
2.200x1.125x1.560mm

Dimensiones internas (alto x ancho x largo)
1,680 x 725 x 1,060

Motor
2 x 1 HP

Peso
360Kg

Producción de pan
480 panes 50g

Temperatura máxima
250°C

Voltaje
127 o 220V (monofásico)

Volumen (L)
1.251 litros

Horno turbo a gas



Adecuado para hornear panes, galletas, masas de pizza y similares.
16 charolas;

Temperatura máxima de 250 grados;

Altura entre cintas transportadoras de 95 mm;

Fácil mantenimiento y uso gracias al acceso al cajón del quemador en el frente;

Aislamiento en lana de roca compactada de 150 mm que requiere menor consumo de gas;

Dos turbinas que distribuyen el calor proporcionando un cocimiento homogéneo;

Sistema de sellado de puerta de silicona, sellado directamente sobre el vidrio, eliminando la posibilidad de pérdida de calor y vapor;

Tirador con sistema de rodamientos que hace que la puerta sea más ligera y fácil de cerrar;

Ruedas para desplazamiento y zapata para anclar y nivelar

Carro móvil individual: ocupa menos espacio físico, entra directamente al horno sin necesidad de sacar el pan, ergonómico porque tiene asa extraíble;

Carro disponible en tamaños de 60x80cm o 58x70cm o 45x65cm o 40x60cm;

Acabado exterior en pintura epoxi y acabado frontal en acero inoxidable cepillado o acero inoxidable total.

Kit Biscuit opcional, en versión gas, que permite aumentar el número de guías (hasta 26 charolas) y controlar el régimen del motor, para la producción de bizcochos más ligeros.

Imágenes ilustrativas, pueden variar respecto al modelo