

HORNOS ZUCHELLI FORNI ROTORFAN GAS

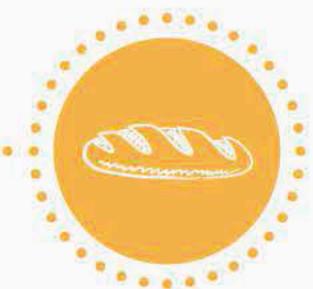


IDEAL PARA HORNEAR CUALQUIER TIPO DE PRODUCTOS DE PANADERÍA.



VENTAJAS COMPETITIVAS:





El horno zuchelli esta diseñado para uso industrial, ya que puede trabajar 24 horas seguidas sin afectar su productividad.

Sistema de bloqueo eléctrico para fallas en la preción de gas.

Caja de controles digital con 2 temporizadores, el primero para controlar el tiempo de horneo y alarma de aviso y el segundo para controlar la dosificación exacta de vapor.



RESULTADOS:

· Perfectos y de excelente calidad









O CARACTERISTICAS TÉCNICAS

REFERENCIA

Dimensiones (Ancho x Largo x Alto)
Peso
Tención Eléctrica
Sistemas de Seguridad

Material de Exterior Capacidad cámara de cocción 1.47 x 2.18 x 2.33 m

1,150 kg

220V/60Hz/3F

Control falla de flama y cristal anti explosión.

Acero Inoxidable Ferrítico

36 charolas de 45x65 cm



