

HORNO DE COLUMPIO 12 CHAROLAS
MODELO: H-12
CÓDIGO: EHORCO00001







Características:

- Capacidad para 12 charolas, con sistema de carrusel que facilita la carga de producto y garantiza una cocción de calidad estandarizada por medio de radiación.
- Equipo de gran confiabilidad debido a la robustez y al empleo de materiales de alta calidad en su fabricación (frente de acero inoxidable).
- Control digital electromecánico de fácil operación controlando temperatura, tiempo de vaporización y cocción. También cuenta con placas refractarias, que garantizan el excelente acabado de los productos.
- Quemador Baltur de alto rendimiento dotado de sistemas de seguridad por medio de una cámara de combustión con fogón refractario.
- Rodamiento de carbón grafitado, libre de mantenimiento (no se necesita engrasar).
- Garantiza un producto final sin resequeidad, excelente corteza y mayor vida de anaquel.



Requerimientos de interconexión:

*Requiere 1 vaporizador incluido

Preparaciones	Horno de Columpio
 ELÉCTRICA	220V, 3F, 60 Hz
 GAS	Gas LP o Natural 3/4",
 AGUA POTABLE	Preparación hidráulica a 3/4"
 DRENAJE	Tubería 3/4"

Solicite información adicional o especificaciones a su asesor de ventas

Frente **2.08 m**
Profundidad **2.48 m**
Altura **2.40 m**
Peso **2,500 Kg**
Conexión Eléctrica **220V/3F/60Hz**
Capacidad **12 Ch 45 x 65 cm**



Servicio Técnico
55 5352 8252
55 5352 4471
atención@euromexservice.com
www.euromexservice.com

Las imágenes contenidas en esta ficha comercial son de carácter ilustrativo y son utilizadas como referencia. Para más información consulta a tu asesor.