

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



-Control de eficiencia de temperatura que ajusta a precisión la temperatura interna de la cámara de cocción adaptándose a cualquier tipo de receta horneando con mayor velocidad y optimizando los tiempos de cocción.

-Capacidad de 12 niveles de cocción, con sistema de elevación por carrusel que facilita la carga de producto y garantiza una cocción de calidad estandarizada cumpliendo con una mayor capacidad de producción para las altas demandas diarias.

-Quemadores tipo baltur italianos de alto rendimiento.

-Fabricación completa en acero inoxidable, con diseño ergonómico y de fácil operación, que garantiza su gran durabilidad y resistencia.

-Control digital electromecánico de fácil operación y placas refractarias, que garantizan el excelente acabado de los productos

-Limpieza sencilla: su gran diseño ergonómico, nos permite realizar limpiezas seguras y rápidas en nuestro día a día garantizando una excelente calidad e higiene.



Requerimientos de interconexión:

*Requiere 1 vaporizador no incluido

| Preparaciones | Horno de Columpio |
|--|----------------------------------|
|  ELÉCTRICA | 220V, 3F, 60 Hz |
|  GAS | Gas LP 3/4", PC 1.5 a 2 kg / cm2 |
|  AGUA POTABLE | Preparación hidráulica a 1/2" |

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 técnica son de carácter ilustrativo y son utilizadas como referencia.