

HORNO DE COLUMPIO 30 CHAROLAS
MODELO: H-30
CÓDIGO: EHORCO00005



-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 30 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 **3.70 m**
Profundidad **2.48 m**
Altura **2.40 m**
Peso **4,000 Kg**
Conexión Eléctrica **220V/3F/60Hz**
Capacidad **30 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.