

**HORNO ROTATIVO ZUCHELLI**  
**MODELO: MINI COMBO GAS**  
**CÓDIGO: EHORMI00002**

Características:

- Horno con capacidad de 10 charolas, con sistema rotativo y una circulación forzada del aire caliente por medio de convección, lo que permite tener una cocción uniforme en todo el producto.
- Fachada, puerta, cámara de cocción, frente y empaque contruidos totalmente en acero inoxidable.
- Espiguero no extraíble.
- Vaporizador en cascada, con esferas de acero refractario para una mayor eficiencia e impregnación de vapor homogénea.
- Cuenta con sistemas de control de temperatura, tiempo de horneado y dosificación exacta de vapor.
- Quemador Baltur con control de falla de flama que evita el paso de gas crudo, tiene un sistema de bloqueo eléctrico para fallas en la presión de gas y un damper anti explosión.
- Cámara de combustión de acero refractario, lo cual ayuda a una mejor recuperación de temperatura.
- Fermentadora con capacidad de 12 charolas con regulación de temperatura y humedad real en el interior de la cámara para una fermentación adecuada.



Requerimientos de interconexión:

\*Incluye armado

Preparaciones	Mini Combo Gas
 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	<b>1.07 m</b>
Profundidad	<b>1.20 m</b>
Altura	<b>2.04 m</b>
Peso	<b>470 Kg</b>
Conexión Eléctrica	<b>220V/3F/60Hz</b>
Capacidad	<b>10 CH 45 x 65 cm</b>
Cap. Fermentación:	<b>12 CH 45 x 65 cm</b>



Servicio Técnico  
**55 5352 8252**  
**55 5352 4471**  
atención@euromexservice.com  
[www.euromexservice.com](http://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.