

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

**Producción en Volumen:** Permite hornear grandes cantidades de pan de manera uniforme en cada carga.

**Uniformidad en la Cocción:** El horno rotativo distribuye el calor de manera uniforme, asegurando que todos los panes se cocinen de manera consistente y obtengan un dorado uniforme.

**Ahorro de Tiempo:** Gracias a su sistema de rotación, reduce el tiempo de cocción en comparación con hornos convencionales, lo que aumenta la eficiencia y productividad.

**Control de Temperatura:** Cuentan con sistemas de control de temperatura, humedad e inyección de vapor.




**Ahorro de Energía:** Al tener un diseño eficiente y distribuir el calor de manera uniforme, estos hornos pueden ser más eficientes en términos energéticos en comparación con otros tipos de hornos.

**Fermentación en parte baja:** Permite un control preciso de la temperatura y la humedad, dos factores clave para un proceso de fermentación óptimo. Esto asegura que la masa fermente de manera uniforme y adecuada.



Requerimientos de interconexión:

\*Incluye armado

Preparaciones	Horno Rotativo
 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 **1.07 m**  
 Profundidad **1.20 m**  
 Altura **2.04 m**  
 Peso **470 Kg**  
 Conexión Eléctrica **220V/3F/60Hz**  
 Capacidad **10 CH 45 x 65 cm**  
 Cap. Fermentación: **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.