

HORNO ROTATIVO ZUCHELLI
MODELO: ROTORFAN ELÉCTRICO
CÓDIGO: EHORRO00015

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.

Calidad del Producto: Al hornear de manera uniforme y controlada, ayuda a obtener un producto final de alta calidad, con una corteza crujiente y un interior suave y esponjoso.



Requerimientos de interconexión:

*Incluye armado

Preparaciones	Horno Rotativo
 ELÉCTRICA	220 V, 3F, 60 Hz
 AGUA POTABLE	Preparación hidráulica a 1/2"

Solicite información adicional o especificaciones a su asesor de ventas

Frente	1.47 m
Profundidad	2.55 m
Altura	2.33 m
Peso	1,150 Kg
Conexión Eléctrica	220V/3F/60Hz
Capacidad	36 CH 45 x 65 cm
Altura req. techo	2.83 m



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.