

HORNO ROTATIVO ZUCHELLI
MODELO: MINI ROTORFAN GAS
CÓDIGO: EHORRO00002

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	220V, 3F, 60 Hz
 GAS	Gas LP 3/4", PC 1.5 a 2 kg / cm ²
 AGUA POTABLE	Preparación hidráulica a 1/2"

Solicite información adicional o especificaciones a su asesor de ventas

Frente **1.12 m**
 Profundidad **1.68 m**
 Altura **2.10 m**
 Peso **850 Kg**
 Conexión Eléctrica **220V/3F/60Hz**
 Capacidad **18 CH 45 x 65 cm**
 Altura req. techo **2.75 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.