

**HORNO ROTATIVO ZUCHELLI**  
**MODELO: MINI ROTORFAN ELÉCTRICO**  
**CÓDIGO: EHORRO00010**

**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	<b>1.12 m</b>
Profundidad	<b>1.68 m</b>
Altura	<b>2.15 m</b>
Peso	<b>1,150 Kg</b>
Conexión Eléctrica	<b>220V/3F/60Hz</b>
Capacidad	<b>18 CH 45 x 65 cm</b>
Altura req. techo	<b>2.75 m</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 técnica son de carácter ilustrativo y son utilizadas como referencia.