

HORNO ROTATIVO ZUCHELLI
MODELO: TOP ROTOR GAS
CÓDIGO: EHORRO00018

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 **2.0 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.