

Horno Rotativo de Convección Fanton 60x80-G



Descripción

Los hornos rotativos de convección **Zucchelli Forni**, con su diseño robusto, compacto y fiable, se han posicionado como un referente en la industria panificadora. Garantizan una distribución uniforme del calor y una vaporización eficiente, logrando una cocción homogénea y ofreciendo alta productividad y eficiencia energética



imagen referencial

Especificaciones Técnicas

Cámara de cocción, frente y puerta fabricados en acero inoxidable
Puerta con doble cristal para mejorar el aislamiento térmico
Base reforzada en acero inoxidable
Quemador ubicado en el costado izquierdo
Cocción uniforme en todos los niveles del carro
Campana extractora motorizada integrada
Carro rotativo extraíble para carga y descarga rápida
Válvula manual para descarga de vapor
Humidificador desmontable y de fácil mantenimiento
Generación abundante de vapor distribuida en toda la cámara
Consumo energético optimizado gracias al diseño eficiente del intercambiador térmico

PAIS DE ORIGEN	ITALIA
T° MAXIMA	300°C
SUPERFICIE DE COCCION	8,6 m2
CAPACIDAD	1 CARRO / 60x80
N° BANDEJAS	18 / 60x80
CARGA MAXIMA CARRO	100 Kg
PANEL DE CONTROL	ELECTROMECHANICO / DIGITAL
ALIMENTACION ELECTRICA	380V/50Hz
CONSUMO ELECTRICO	2 Kw
POTENCIA TERMICA	55,000 Kcal
DIMENSIONES	1330 x 2450 x 2710 mm
PESO	1100 Kg

