



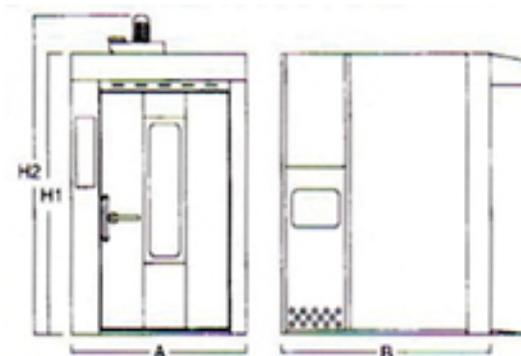
Hornos

Minirotor

Los hornos rotativos MINIROTOR están diseñados para cocer el producto sobre un carro rotativo de flujo potente, regular y controlado de aire caliente y húmedo, dando un resultado perfectamente uniforme y por tanto para el pan una crujiente cocción, sabrosa y bien desarrollada.

Características principales:

- Intercambiador de calor construido en acero inoxidable refractario y vaporizador de gran potencia.
- Parte frontal, paneles y piso de acero inoxidable.
- Puerta de doble vidrio que permite una perfecta separación entre la temperatura interior de la cámara de cocción y la temperatura exterior.
- Generador de vapor en contacto con la cámara de cocción.
- Campana de aspiración.
- La rotación del carro se produce en todos los modelos mediante gancho superior que arrastra el carro.
- Panel de mandos completo.
- Facilidad de manejo, gasto de combustible mínimo y permite ahorrar tiempo en el proceso elaboración.
- El horno está disponible en gasoil, gas y eléctrico.



MODELO MODÈLE MODEL	SUP. COCCIÓN SURF CUISSON BACKING SURF	DIM BAND DIM. PLAQ. TRAY DIM.	BANDEJAS PLAQUES TRAYS	PESO POIDS WEIGHT	POT. MOTOR PUISS. MOT. MOT. POWER	POT. TERM. PUISS. THERM. THERM. POW.	A	B	H1	H2	PUERTA ANCHO	PUERTA ALTO
MINIROTOR1	4,4	60x40	15/18	1.220	1/36-48	50.000	1.280	1.710	2.200	2.600	850	2.000
MINIROTOR2	6,3	50x70	15/18	1.220	1/36-48	50.000	1.280	1.710	2.200	2.600	850	2.000
MINIROTOR3	5,5	45x65	15/18	1.220	1/36-48	50.000	1.280	1.710	2.200	2.600	850	2.000
	m ²	cm.		Kg.	kW.	Kcal/h.	mm.	mm.	mm.	mm.	mm.	mm.