



HORNO GAS DIGITAL GFO-4C INOX 110V



MARCA:

CI TALSALSA

PROCEDENCIA:

CHINA

FUNCIÓN:

Hornear en secuencia uniformemente todo tipo de panes salados y dulces, panecillos de queso y pizzas.

CARACTERÍSTICAS:

- Tiene control de tiempo y temperatura independiente.
- Sistema de alarma automático que apaga el paso de gas.
- Cámara de combustión con material refractario.
- Incluye 4 bandejas de 60 x 40 cm.
- 16 memorias programables por cámara.
- Puerta con panel de vidrio, que permite una excelente visión del producto.
- Construcción interna en materiales aptos para manejo de alimentos y construcción externa en acero inoxidable.

NOTA:

Presión de trabajo para gas propano:
28-32 milibares

Presión de trabajo para gas natural:
23-30 milibares

DIMENSIONES:

(Dimensión total del equipo)

Ancho: 1355 mm

Largo: 800 mm

Alto: 1410 mm

(Dimensiones de la cámara)

Ancho: 865 mm

Largo: 655 mm

Alto: 225 mm

PESO:

210 Kg

ALIMENTACIÓN:

110V/60Hz. Monofásico

ASPECTOS TÉCNICOS:

Presión de gas:

2.8 Kpa

Consumo de gas:

0.82 kg/hora

Carga térmica:

56 MJ/hora

Temperatura:

20 - 300 °C

Capacidad:

Dos cámaras con 4 bandejas de 60 x 40 cm

Equipos y Servicios de Calidad
para la industria de Alimentos

 citalsa.com

 316 876 6110

   