

HORNO A GAS CITALSA GS-33



MARCA:

CI TALSA

PROCEDENCIA:

CHINA

FUNCIÓN:

- Hornear en secuencia uniformemente todo tipo de panes salados y dulces, panecillos de queso y pizzas.
- Ideal para restaurantes, hoteles, panaderías, y reposterías.
- Construcción interna en materiales aptos para manejo de alimentos y construcción externa en acero inoxidable

CARACTERÍSTICAS:

- Tiene control de tiempo y temperatura independiente.
- Sistema de alarma automático que apaga el paso de gas.
- Cámara de combustión con material refractario.
- Puerta con panel de vidrio, que permite una excelente visión del producto.
- Posee control de temperatura de alta precisión con display digital, el cual no incluye memorias para almacenar programas de tiempo y temperatura.

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: 1070 mm

Largo: 760 mm

Alto: 1620 mm

(Dimensiones de la cámara)

Ancho: 675 mm

Largo: 530 mm

Alto: 170 mm

PESO:

148 Kg

ALIMENTACIÓN:

110V/60Hz. Monofásico

WATTS:

180 W

ASPECTOS TÉCNICOS:

Presión de gas: 2.8 Kpa

Tipo de gas: LPG

Carga térmica: 10 MJ/hora

Temperatura: 20 - 300 °C

CAPACIDAD:

Una bandeja por cámara de
650 x 450 mm