

HORNO A GAS FRY39-A



MARCA:
CITALSA

PROCEDENCIA:
China

FUNCIÓN:
Horno para panadería a gas una cámara una bandeja, con opción de vapor ideal para panaderías con manejo de diferentes productos.
Equipo elegante y compacto, lo cual le permite ser ubicado en cualquier espacio.

CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN:
3 Niveles 6 bandejas
90 Kg hora

TEMPERATURA:
De 0 a 300°C

PRESIÓN DE GAS:
2.8 kpa

CARGA TÉRMICA:
210 MJ por hora

DIMENSIONES DEL EQUIPO:
1730x955x1795 mm (LxA Xh)

PESO:
430 Kg

VOLTIOS:
110V

HERTZ:
60 Hz

POTENCIA:
210W

VENTAJAS DEL EQUIPO:
Este horno puede ser controlado y operado de manera independiente.

Ajuste de temperatura, de llama superior e inferior.

2 modos de operación, por intervalo o automático.

Gracias a lata tecnología de combustión se asegura un producto de excelente calidad y libre de contaminación.

Sistema automático de cierre de paso de gas en caso de emergencia.

Horno económico y compacto.

Con amplia ventana en vidrio y equipamiento de luces, que provee una amplia visión del horneado.



****Los parámetros están sujetos a cambios sin previo aviso.**

“MANTENIMIENTO PREVENTIVO”

"Sus equipos requieren mantenimiento preventivo para óptimo funcionamiento y mayor vida útil, en el manual de su equipo lo encontrará. Recuerde que C.I. TALSALSA le ofrece estos servicios y un rápido soporte técnico."

mantenimientopreventivo@citalsa.com