



Horno de Convección Computarizado

HCU



HCU

Horno de Convección Computarizado



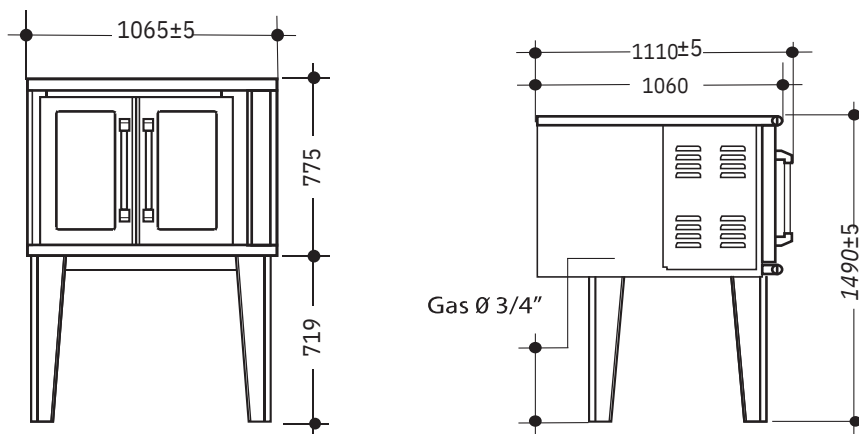
mod. HCU



Características Generales

- Puertas 50-50 en acero inoxidable con doble vidrio templado y sello de acero inoxidable con memoria.
- Control de temperatura computarizado preciso (máximo +/- 2°C)
- Trabaja con 5 charolas simultaneas de 45 x 65cm
- Sistema de calentamiento con ahorro del 50 % de energía, tipo cámara de combustión
- Rack niquelado para 10 posiciones.
- Turbina balanceada de acero inoxidable.
- Bujía San-Son de alta resistencia al calor, (hasta 1400° C) y alta duración para Sensor de Temperatura, Sensor de Encendido (Chispa) y Sensor de Seguridad
- Patas esmaltadas con regatón para nivelación
- Tubo de alimentación de gas posterior de 3/4" NTP
- Encendido electrónico con sistema de seguridad
- Control de horneado manual y automático memoria para 100 recetas
- Gran versatilidad de aplicaciones Repostería, Bollería, Galletería, Carnes, Pescado, Empanadas, Especialidades, Pasteles, Postres, Pan Danés, Pizzas, Empanizados, Etc.
- Fácil limpieza y operación
- Uniformidad del 80 %
- Pantalla de Cristal Líquido
- Parrillas de alambción niquelado
- Quemador universal para calentado directo del aire (patente en trámite).
- Trabaja con Gas LP o Natural
- Garantía contra defecto de fabricación
- Garantía de cuerpo interno y externo por 5 años
- Garantía para controles, válvulas, bujías y solenoides por 1 año

Con guración Técnica



Dimensiones (mm)

MODELO	ANCHO	PROFUNDIDAD	ALTURA TOTAL	ALTURA DE TRABAJO	No. DE QUEMADORES	TOTAL BTUS/HR	PESO APROX.
HCU	1065±5	1110±5	1490±5	700±5	1	36,000	190 kg