

# equichef

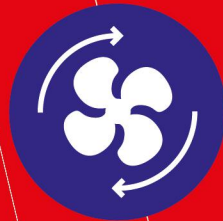
soluciones gastronómicas



ALTA EFICIENCIA  
ENERGÉTIC



HORNEADO  
CON VAPOR



HORNEADO  
TURBO



CONTENCIÓN  
DE CALOR



# HORNO DE CONVECCIÓN TURBO

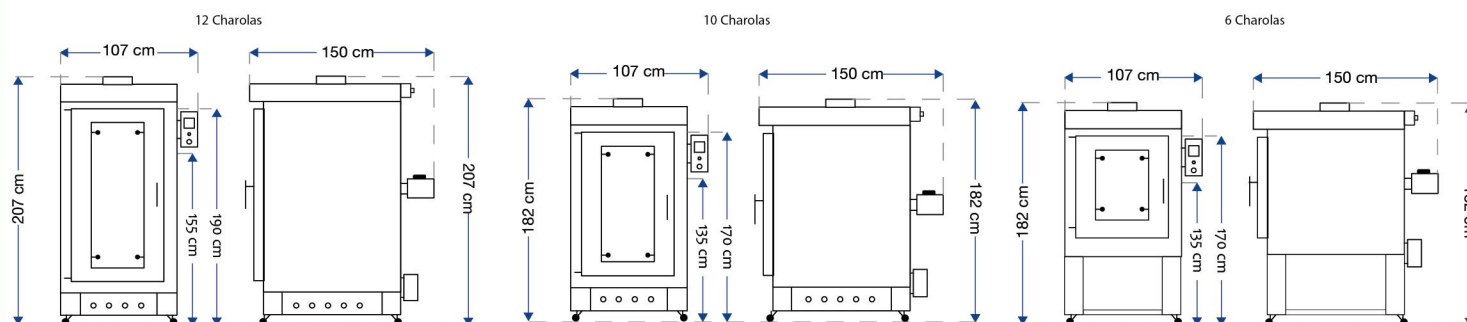


## HORNO DE CONVECCIÓN TURBO

Un horno de convección es aquel que por medio de un ventilador fuerza el aire para lograr una cocción mucho mas pareja y uniforme. Nuestros hornos poseen una turbina que distribuye el aire caliente de forma regular para un horneado pareja y mas veloz. Es por eso que nuestro Horno de Convección Turbo es ideal para todo tipo de negocio que desee acelerar su producción de forma económica, con calidad y con excelentes acabados.

CAPACIDAD de CHAROLAS	DIMENSIONES		
	Alto	LARGO	Ancho
6 CHAROLAS	182 CM	107 CM	150 CM
10 CHAROLAS	182 CM	107 CM	150 CM
12 CHAROLAS	207 CM	107 CM	150 CM

Para charolas de 65 x 45 cm. Fabricado en acero inoxidable. Capacidades en 6, 10 y 12 Charolas. Motor eléctrico de bajo consumo energético. Manija en inoxidable con mango anti quemaduras. Un Controlador digital para: temperatura, vapor, temporizador e iluminación. Puerta con ventana de cristal templado. Quemador de alta eficiencia con 6 chispas y sensor de flama de alta calidad. Base con ruedas y freno. Piso reforzado con ladrillo refractario para mayor eficiencia.



Peso Aproximado: 300 KG

## HORNEADO MÁS PAREJO

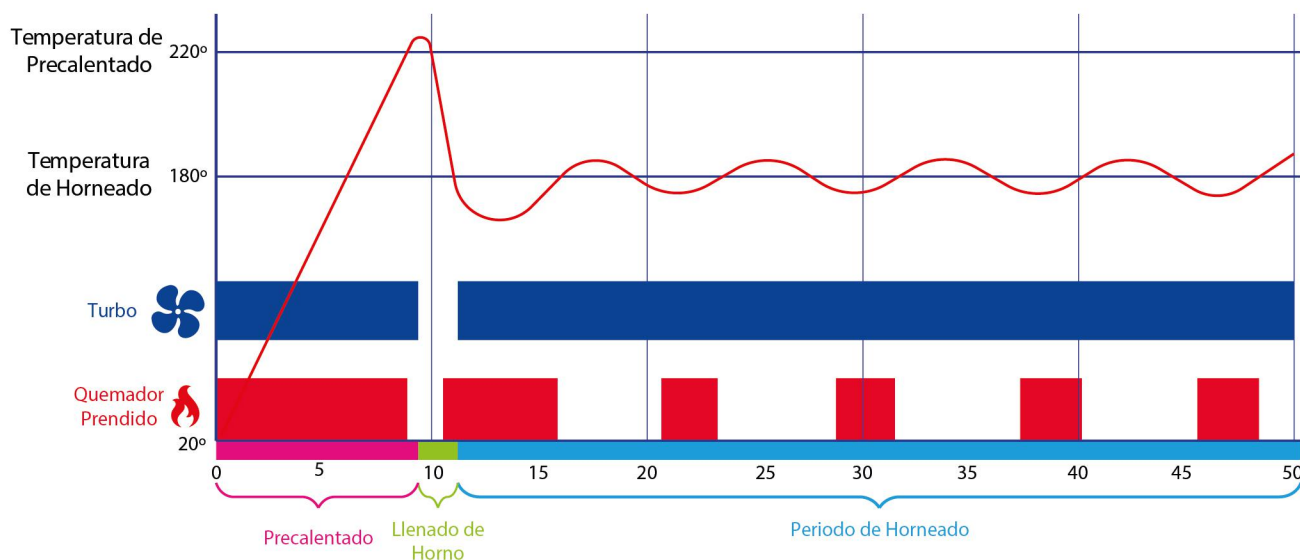
Una de las características del Horno de Convección Equichef es su ahorro, ya que el quemador solo funciona y consume gas cuando es necesario.

La flama se prende para elevar a la temperatura y se apaga cuando se alcanzan los grados deseados. Además gracias a su turbina se reduce significativamente el tiempo de horneado a casi la mitad del tiempo de los hornos Tradicionales.

Tomando en cuenta estas características y las innovaciones de EQUICHEF tales como el ladrillo Refractario y la baja pérdida de temperatura gracias a su construcción y aislamiento de calidad superior, EQUICHEF ha sido capaz de ofrecert un horneado estable, de gran calidad y con bajo consumo energético.

### Consumo Energético

Eléctrico	1.5 Kw/Hora
Gas	1.2 - 1.7 Litros/hora



Gráfica basada en un horno de EQUICHEF de 10 charolas en un periodo de 50 minutos, los tiempos y temperaturas dependerán del producto a hornear, la pérdida de temperatura al abrir la puerta depende del tiempo que esta permanezca abierta.



## DESEMPEÑO EN TU NEGOCIO

El Horno Equichef además de tener un elegante diseño, cuenta con características tecnológicas e innovadoras que harán que permita desempeñarse al máximo, pues cuenta con ladrillos refractarios que le ayudaran a conservar el calor y distribuirlo de forma mas uniforme por toda la cámara de cocción, lo que significa que tu horno será competente y funcional en cualquier proceso de cocción.



CONTENCIÓN DE CALOR



ALTA EFICIENCIA ENERGÉTICA



HORNEADO CON VAPOR



HORNEADO Turbo



Fácil INSTALACIÓN



CONTENCIÓN DE CALOR



## LADRILLO REFRACTARIO

Conserva temperatura y refracta calor para un mejor horneado, al mismo tiempo incrementa el ahorro de gas y tiempo.



## CARACTERÍSTICAS

- Piso reforzado con 3 ladrillos refractarios para un mejor aprovechamiento y ahorro de energía.
- Puerta reforzada de Acero Inoxidable con:
  - Amplia ventana de cristal templado.
  - Manija anti-quemaduras de Acero Inoxidable.
  - 2 Puntos de iluminación en puerta para visibilidad del producto.
- Aislamiento interno con Lana Mineral.
- Motor Acorazado.
- Caja de control para regular: Temperatura, Tiempo y Caída de Agua para Generación de Vapor.
- Alarma de tiempo
- Alarma de gas.
- Modulo de Ignición con séxtuple acción de chispas.
- Espiguero de acero inoxidable reforzado.
- Conexión a 110v y 220v **\*Opcional (Sin Costo Adicional)**

Disponible para Gas LP o Gas natural

(Especificar la configuración deseada)

