



## HORNO PANADERO ROTOPANE 870

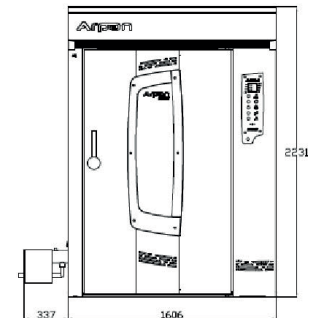
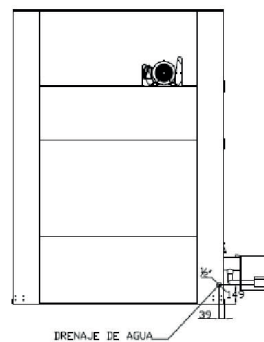
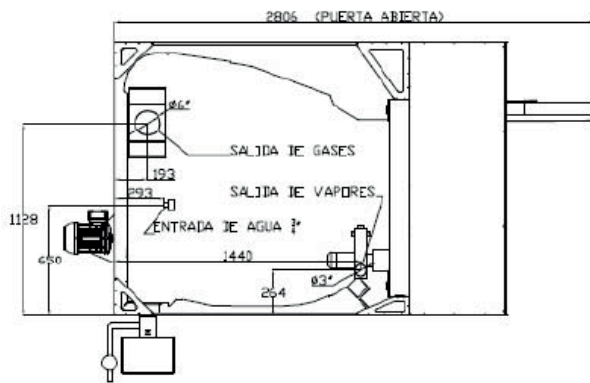
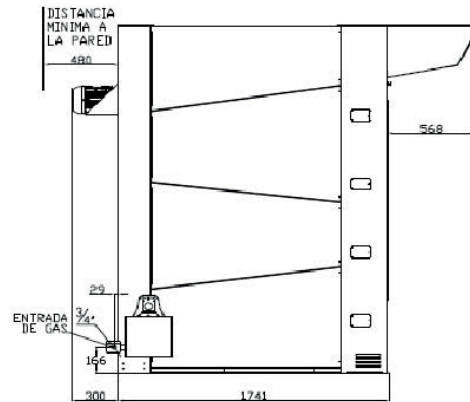
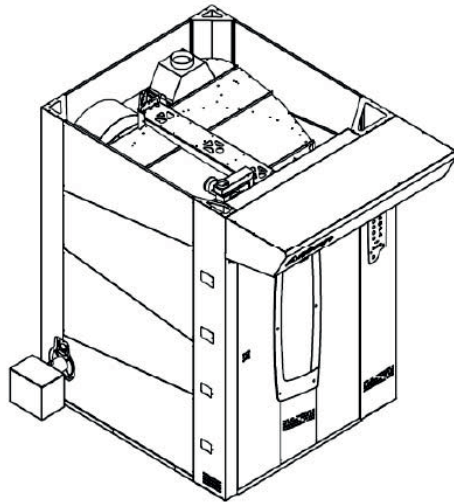
» Máximo rendimiento energético gracias a su innovador sistema de intercambio calórico.

» Único en el mercado Americano con alto desempeño y bajo consumo.



- » Caldera con intercambiador en acero inoxidable de máxima calidad
- » Alta velocidad de inicio de producción logrando alcanzar de 20°C a 200°C en 7 minutos
- » 3 columnas de aire forzado regulables con 12 flaps diferentes
- » Motores blindados marca Czerweny
- » Ciclos de cocción para programación recurrente
- » Timer para inicio de ciclo de cocción
- » Doble tablero, uno digital y otro analógico de trabajo paralelo que funciona como tablero auxiliar

### HORNO PANADERO ROTOPANE 870



## Datos Técnicos

	Full		
	Gas / GLP / Gas Oil	Electricidad	Pellets
Alimentación Eléctrica	400v / 3N ~ / 50Hz o 60Hz	400v / 3N ~ / 50Hz o 60Hz	400v / 3N ~ / 50Hz o 60Hz
Alimentación de Agua	Diámetro Ø 3/4"	Diámetro Ø 3/4"	Diámetro Ø 3/4"
Salida de Escape Gases	Diámetro Ø 150mm		Diámetro Ø 150mm
Salida de Vapor	Diámetro Ø 3"	Diámetro Ø 3"	Diámetro Ø 3"
Capacidad en Bandejas	30 / 40	30 / 40	30 / 40
Medidas Bandejas	70 x 45 o 60 x 40cm	70 x 45 o 60 x 40cm	70 x 45 o 60 x 40cm
Pasada Mínima Desarm.	720mm x 1620mm	720mm x 1620mm	720mm x 1620mm
Peso	875Kg	482Kg	990Kg
Consumo	Debe tomarse orientativamente a un 50% del máximo. Puede fluctuar por las condiciones de uso.		
Electricidad	1,4Kw	36Kw	1,4Kw
Uso Planeado	Cocción de panificados	Cocción de panificados	Cocción de panificados
Potencia Térmica	80.000Kcal/h		100.000Kcal/h
Dimensiones Embalaje	2150mm x 1610mm x 2300mm	2150mm x 1610mm x 2300mm	2150mm x 1610mm x 2300mm
Tiempo Trabajo Recomendado	20hs / Día	20hs / Día	20hs / Día
Zona de Instalación	Altura mínima 2600mm. Distancia libre a pared lat. izq. 600mm / lat. der. 0 mm / fondo 400 mm		
Piso del Sector	El piso en el que apoyará el horno debe ser liso y estar nivelado, como así también ser incombustible		