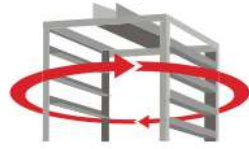


IF INOXFORNI



**ROTATIVO DE
10 BANDEJAS**

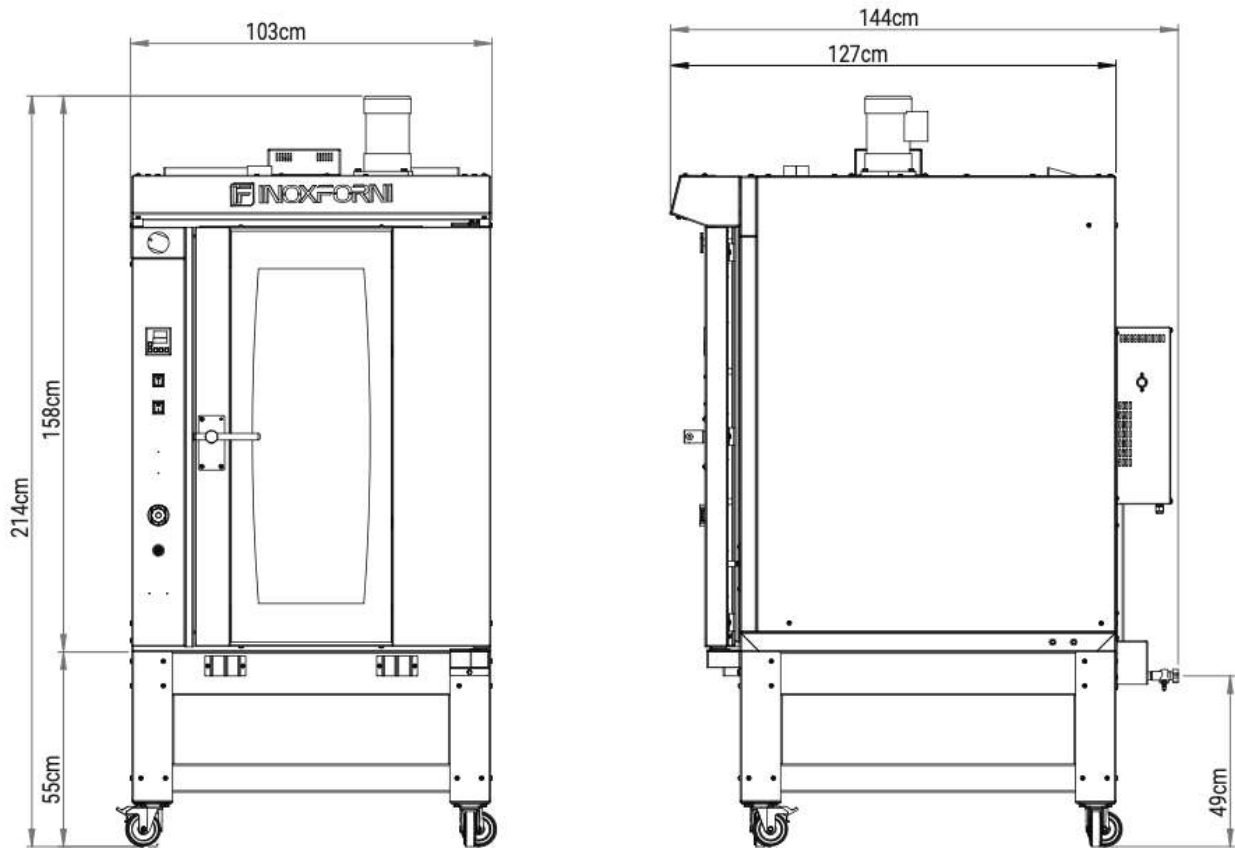


Representantes Exclusivos



EquiPan
Todo para su panadería





- Horno rotativo de convección a gas.
- Fabricado en acero inoxidable AISI 430 N4.
- Grupo de rotación estándar con gancho superior que soporta hasta 100 kg.
- Puerta con doble cristal templado.
- Halógenos para iluminación ubicados en la puerta para fácil mantenimiento.
- Generación de vapor mediante inyección directa.
- Panel de control digital para la temperatura, vapor, iluminación y control del quemador.
- Válvula manual de fuga de vapor (damper).
- Micro switch en la puerta que apaga la turbina y el quemador.
- Intercambiador de calor de acero AISI 304, que no mezcla los gases de combustión con el aire de cocción.
- Gran área de transferencia de calor que significa mejor eficiencia y bajo consumo de combustible.
- Sistema de carga mediante carro extraíble.

Alto	Ancho	Profundidad	Cantidad de bandejas	Medida de las bandejas	Espacio entre bandejas	Peso Aprox	Voltaje	Amperaje	Potencia Eléctrica	Consumo Gas	Consumo Eléctrico
214 cm	103 cm	144 cm	10 unidades	46x66 cm	9,0 cm	318 Kg	220 V	5,5 A	1,210 W	1,5 kg/h	1,364 Kw/h

Tel: (504) 2556-5055
 Cel: (504) 3179-8981
 ventas@equipanh.com

FB: Equipan Honduras
 IG: Equipanh
 Whatsapp: 9970-7461

www.equipanh.com

22 Calle, 22 Ave.costado sur de oficina Lotelhsa, San Pedro Sula, Honduras.