

IF INOXFORNI

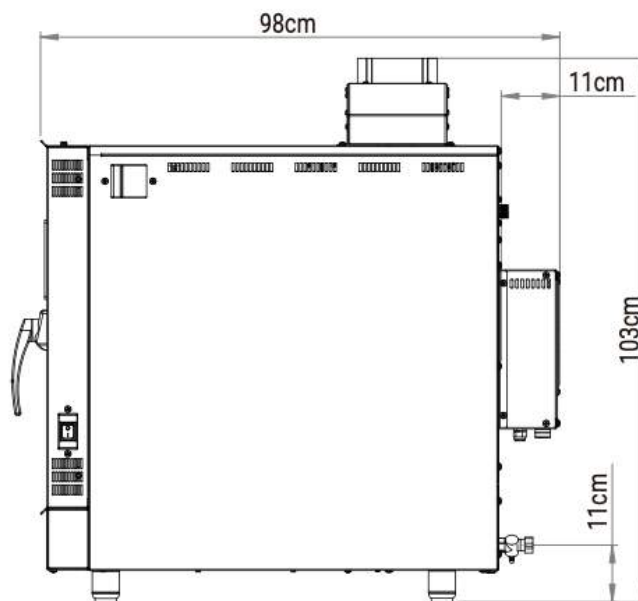
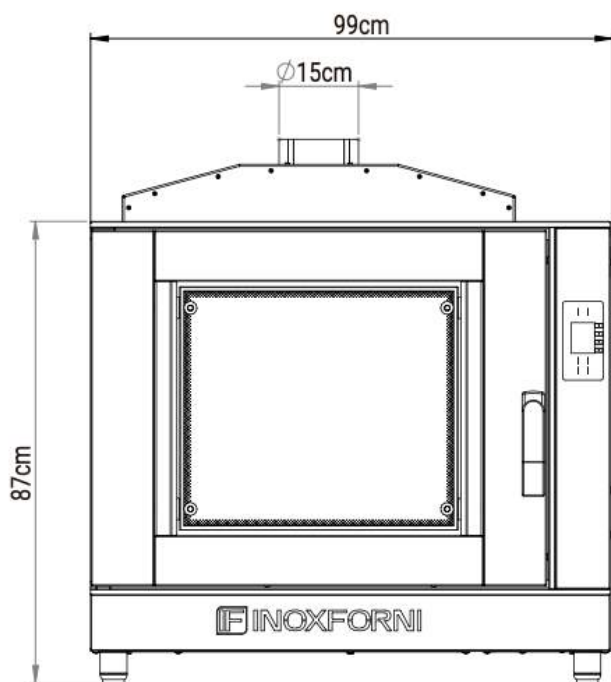


EquiPan
Todo para su panadería

Representantes Exclusivos

La combinación perfecta entre Tecnología, Diseño, Versatilidad y Eficiencia; pensado para una amplia gama de aplicaciones gastronómicas profesionales.





- Horno estático de convección forzada a gas.
- Fabricado completamente en acero inoxidable AISI 430 N4.
- Diseño compacto y elegante.
- Puerta panorámica de gran visión interna con doble cristal templado.
- Luz LED para iluminación ubicada en la puerta para fácil mantenimiento.
- Generación de vapor mediante inyección directa.
- Panel LCD táctil para el control de temperatura, tiempo, vapor, iluminación y funcionamiento del quemador.
- Capacidad de almacenar hasta 50 recetas con diferentes fases de horneado.
- Inyección de vapor y damper manual para controlar humedad y presión dentro de la cámara de cocción.
- Aislamiento térmico mediante fibra mineral y doble chapa metálica.
- Turbina con inversión de giro para mejorar la cocción.
- Intercambiador de calor 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 gas.



Alto	Ancho	Profundidad	Cantidad de bandejas	Medida de las bandejas	Espacio entre bandejas	Peso Aprox
103 cm	99 cm	98 cm	6 unidades	66x46 cm	9,0 cm	148 Kg



Voltaje	Amperaje	Potencia Eléctrica Total	Consumo Eléctrico	Consumo Gas
220 V	2,7 A	600 W	0,6 Kw/h	1,2 - 1,5 kg/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.