



Horno giratorio de cocción por convección, con diseño exclusivo que permite el carro doble de 30 charolas de 45x65 cm.

Prestaciones superiores y consumos energéticos reducidos por su excelente estanqueidad, que evita el escape del calor y del vapor a lo largo de todo el perímetro de la puerta reduciendo los desperdicios energéticos y por consiguiente, ahorro en la compra de gas.

Con acabados exteriores totalmente en acero inoxidable (fachada, puerta, laterales, fondo del horno y campana de extracción), la cámara de cocción también en acero inoxidable, (paredes y suelo), con lo que quedan eliminados completamente los problemas de oxidación.

Puerta con ventana de doble cristal e iluminación interior, (visión perfecta): para tener siempre control visual del producto durante la cocción.

## Información Técnica

Modelo ECOROTOR 30	Ancho (mm) 1,725	Fondo (mm) 2,060	Altura (mm) 2,610	Capacidad 1 Carro doble Charola 65 x 45	Peso 1,500 Kg.	Potencia Térmica 49,870 Kcal/h	Potencia Eléctrica 1.6 kW
-----------------------	---------------------	---------------------	----------------------	-----------------------------------------------	-------------------	-----------------------------------	------------------------------

## ENVOLVENTE COMPLETAMENTE EN ACERO INOX



Paredes exteriores en acero inox, evita la oxidación producida por la limpieza en el área del amasijo, alarga la vida útil del Horno y evita gastos de reparación.

## PANEL DE CONTROL



Panel con controles electromecánicos de fácil manejo y programables.

## ACCESO FRONTAL PARA SERVICIO DEL QUEMADOR



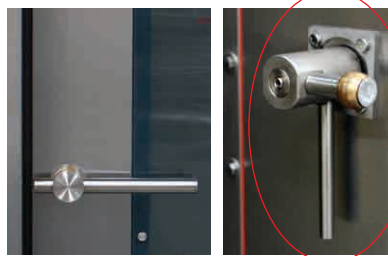
Acceso frontal para dar mantenimiento al sistema de calentamiento, permitiendo ganar espacio en el área de amasijo al poder evitar espacio libre para este propósito.

## PROTECTOR FRONTAL DEL PANEL DE CONTROL



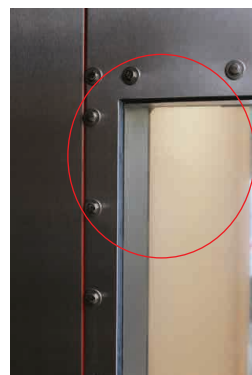
Protector de acero frontal que protege el panel de control de cualquier golpe accidental por algún carro espiguero.

## MANETA DE LA PUERTA CON APERTURA INTERIOR Y AISLAMIENTO TERMICO



Maneta interior como sistema de protección exigida por la Comunidad Europea (CE) para evitar accidentes involuntarios.

## PUERTA CON DOBLE CRISTAL PARA AISLAMIENTO TERMICO Y VISIÓN PERFECTA



Puerta con doble cristal templado que evita la disipación de calor al Medio Ambiente y permite ver el proceso completo de la cocción para un mejor control del proceso.

## JUNTAS DE SELLADO EN SILICON ALTA TEMPERATURA PARA GARANTIZAR MAYOR ESTANQUEIDAD



Sello perimetral en la puerta que garantiza una máxima estanqueidad, evitando pérdidas de calor y vapor con lo que garantiza un consumo energético reducido.

## CAMPANA CON EXTRACTOR



Campana con extracción de vapor y calor que funciona automáticamente a la apertura de la puerta para evitar calentar el área del amasijo.

## ENGANCHE DE PLATAFORMA ELEVADA PARA GIRO DEL CARRO



Plataforma elevada para elevar y rotar el carro, con motor independiente para giro del carro de bajo consumo energético, piso liso de acero sin plataforma, evitando servicio de mantenimiento preventivo para funcionamiento y mantenimiento correctivo por suciedad.

## SISTEMA DE FLUJO DE AIRE PARA LA DISTRIBUCIÓN DEL CALOR



Sistema de regulación para el flujo del aire caliente que permite distribuir uniformemente el calor en toda la cámara de cocción garantizando la calidad del producto final.

## BISAGRAS REFORZADAS



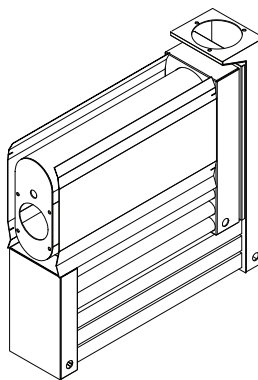
Bisagras de acero reforzadas que garantizan un cierre hermético de la puerta, evitando gasto energético y aumentando la vida útil de la puerta.

## AISLAMIENTO DE ALTA DENSIDAD



Con doble capa de Lana de Roca de elevada densidad (100kg/m<sup>3</sup>), que envuelve el perímetro del horno evitando puentes térmicos y garantiza el máximo aislamiento térmico, evitando gasto energético.

## NUEVO INTERCAMBIADOR DE CALOR



Nuevo diseño del intercambiador de calor, construido en acero inoxidable que garantiza rendimientos superiores al 90%, reduciendo el consumo energético. Con garantía por 3 años.

## MENOR CONSUMO ENERGÉTICO

**49,870 Kcal/h**

Con potencia térmica de: 49,870 Kcal/h, que garantiza los mismos resultados en el producto final pero consumiendo menos energía por cada hora de uso, lo que significa un ahorro en consumo de gas.

## CARROS ESPIGUEROS

Carros espigueros en acero Inox para 30 charolas de 64X45cm con distancia entrepisos de 110 mm, que nos permite poder hacer cocción con suficiente espacio para garantizar uniformidad en el producto final.