

HORNO ROTATIVO DE 18 BANDEJAS

Marca: Cimmsa
Modelo: HR-18
Procedencia: Perú



Es un equipo industrial de alta capacidad diseñado para procesos de cocción y horneado en ambientes comerciales. Este horno es ideal para áreas que requieren un rendimiento continuo y eficiente, como panaderías, pastelerías y otras industrias alimentarias. Su diseño permite una cocción uniforme de grandes cantidades de productos al mismo tiempo, gracias a su sistema de rotación que asegura que todos los alimentos reciban el mismo nivel de calor.



Incluye:

- Servicio de pre instalación
- Servicio de instalación
- Servicio de capacitación en manipulación de horno.

Características Técnicas



Material de construcción de la estructura:

Acero Inoxidable de calidad AISI 304

Material de intercambiador de calor:

Acero Inoxidable de calidad AISI 304

Área de cocción:

5.25 m²



Aislamiento térmico:

Lana de roca



Temperatura máxima de trabajo:

280°C

Quemador potencia calorífica:

168,000 BTU/H



Consumo de combustible nominal:

GLP-3.83 kg/h - GN-5.12m³/h

Presión de agua:

15-65 Psi

Generador de vapor:

De alto rendimiento / ciclos de horneado



Panel de mando:

Digital programable

Potencia instalada:

1.9 kW

Corriente consumida:

5 Amp

Frecuencia:

50/60 Hz

Tensión electrónica:

220/380V (± 5%)

Fases:

Trifásico/Monofásico

Capacidad de bandejas:

18 (0.45 x 0.65 m)

Ancho:

1.21 m

Alto:

2.28 m

Largo:

1.75 m

Peso:

1020 kg

