

**DESCRIPCIÓN:**

- Horno giratorio de cocción por convección, con diseño exclusivo que permite 1carro de 18 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.

Revisión_7500001001691_2

Fecha_05/10/2021

CARACTERÍSTICAS:

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 digital 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



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 con un selector del tablero de control para evitar calentar el área del amasijo.

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



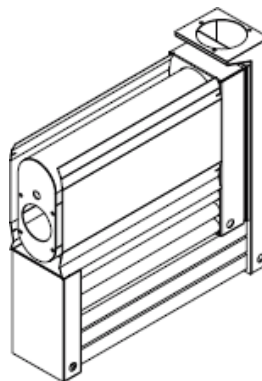
Bisagras de acero reforzadas que garantizan un cierre hermético de la puerta, evitando gasto energético y aumentando la vida útil de la puerta.

AISLAMIENTO DE ALTA DENSIDAD



Con doble capa de Lana de Roca de elevada densidad (100kg/m³), que envuelve el perímetro del horno evitando puentes térmicos y garantiza el máximo aislamiento térmico,

NUEVO INTERCAMBIADOR DE CALOR



Nuevo diseño del intercambiador de calor, construido en acero inoxidable, reduciendo el consumo energético. Con garantía por 3 años.

PLATAFORMA PARA GIRO DEL CARRO



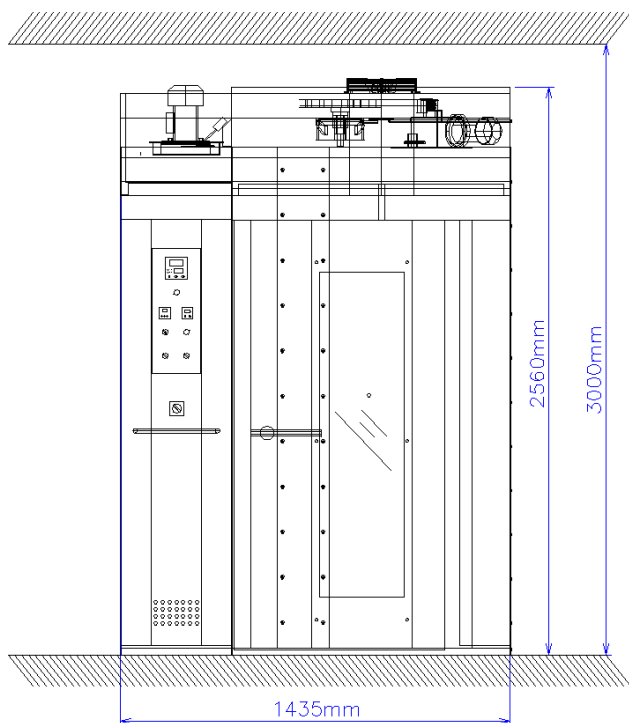
Plataforma para giro de carro con motor independiente de bajo consumo energético.

MENOR CONSUMO ENERGÉTICO

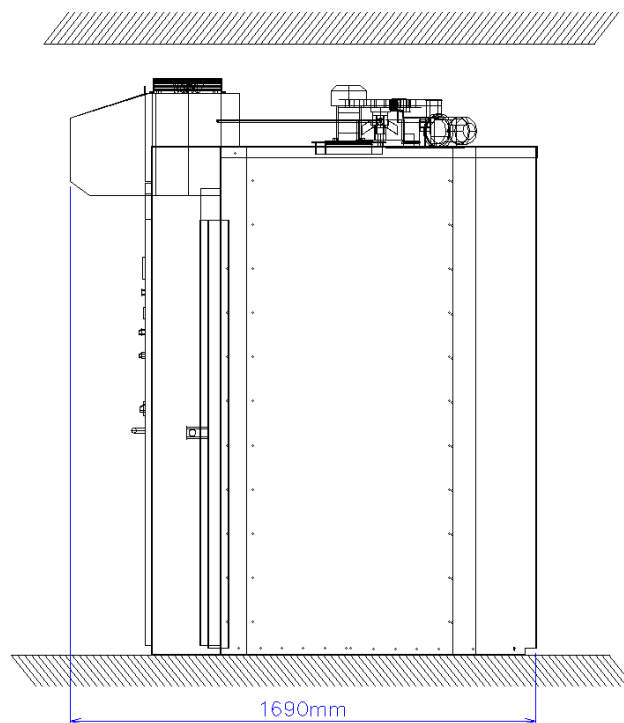
Potencia calorífica	
BTU/HR	CC
148,871	4.44

Con potencia térmica 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

DIMENSIONES



VISTA FRONTAL



VISTA LATERAL

INFORMACIÓN TÉCNICA

Modelo	Ancho (mm)	Profundo (mm)	Altura (mm)	Peso (Kg)	Capacidad	Potencia eléctrica
HORNO ECOROTOR SVP-1 18P 18T 65x45cm PLATAFORMA 220V-3Ph-60Hz	1625	1960	2550	1440	18 charolas 65 X45 cm	1.6 Kw 220V/60Hz/3F+T

Prohibida la reproducción total o parcial de este documento, para algún propósito comercial. Europán se reserva el derecho de modificar o cambiar las especificaciones técnicas de los equipos sin previo aviso.

MAQUINARIA Y HORNOS DE PANADERIA

Lago Wenner N° 25 Col. Pensil México, 11490, D. F Tel: + 52 (55) 55 45 62 72 - 55 45 03 81 Fax: + 52 (55) 55 45 62 85