FICHA TÉCNICA

HORNO DESHIDRATADOR ELÉCTRICO – 32 BANDEJAS

Marca: ZINGAL

Código: H16

BENEFICIOS

- Equipo de alto rendimiento.
- Bajo consumo de energía.
- Permite deshidratar diversidad de productos.
- Mantiene características del producto similares entre producción y producción.
- Grandes producciones de alimentos.
- Mantiene su presentación a lo largo del tiempo.

CARACTERISTICAS

- Horno de deshidratado fabricado en **acero inoxidable tipo 304**.
- Puertas en vidrio templado y/o acero inoxidable.
- Con luz interior para mejor inspección del proceso.
- Aislamiento térmico en fibra de vidrio.
- Sistema de calentamiento eléctrico.
- Inyección de aire forzado por medio de motor monofásico o trifásico de ½ h.p. a 3600rpm.
- Voltaje 220v.
- Consumo eléctrico 4 kv.
- Capacidad horno de 980Lt (de 500 a 700 Kls.)
- Controlador de temperatura digital, para manejar temperaturas de hasta 200°c.
- Temporizador análogo controlador de ciclos de deshidratado.
- Sensor medidor de humedad.
- Tableros de control.
- Para 32 bandejas lisas, perforadas o tipo malla. (No incluye ninguna referencia de bandeja).
- **Ref. H16**

DIMENSIONES

MEDIDAS EXTERNA:
Frente: 90 cm **Fondo**: 100 cm **Alto:** 210 cm

MEDIDAS INTERNA FRENTE:
Frente: 70 cm **Fondo**: 70 cm **Alto:** 200 cm