FICHA TÉCNICA

HORNO DESHIDRATADOR A GAS – 32 BANDEJAS

Marca: ZINGAL

Código: H41

BENEFICIOS

- Equipo de alto rendimiento.
- Bajo consumo de gas.
- 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 calefacción de combustión a gas tipo soplete americano.
- Tipo de gas natural o propano según necesidad.
- Inyección de aire forzado por medio de motor monofásico o trifásico de ½ h.p. a 3600rpm.
- Sistema de control de gas con válvula Robershaw americana
- Consumo de 20.000 BTU por hora
- 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 energía a 110 v
- Para 32 bandejas lisas, perforadas o tipo malla. **(No incluye ninguna referencia de bandeja).**
- Capacidad horno: 980 litros (500 a 700 kilos)
- Ref. H41

DIMENSIONES

MEDIDAS EXTERNA:

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

MEDIDAS INTERNA FRENTE:

Frente: 70 cm **Fondo**: 70 cm **Alto:** 200 cm