FICHA TÉCNICA

# HORNO DESHIDRATADOR GAS 20 BANDEJAS

## Marca: ZINGAL

**Código:**

## BENEFICIOS

- Equipo de alto rendimiento.
- Bajo consumo de
- 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 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
- 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
- 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
- Para 20 bandejas lisas, perforadas o tipo malla. incluye ninguna referencia de bandeja).
- Capacidad horno: 800 litros (300 a 500 kilos)
-

## DIMENSIONES

**MEDIDAS EXTERNA:**

**MEDIDAS INTERNA FRENTE:**