

inoxForni®

Un horno diseñado para altas exigencias de producción.



LÍNEA
HARPÍA

H20

SMART



Controlador
Smart 7"



Memoria para 99
recetas con 8 fases
de cocción c/u



Potente



Inyección
de vapor



Cocción
uniforme



20 y 16 bandejas
A1/1 (66 x 46 cm)



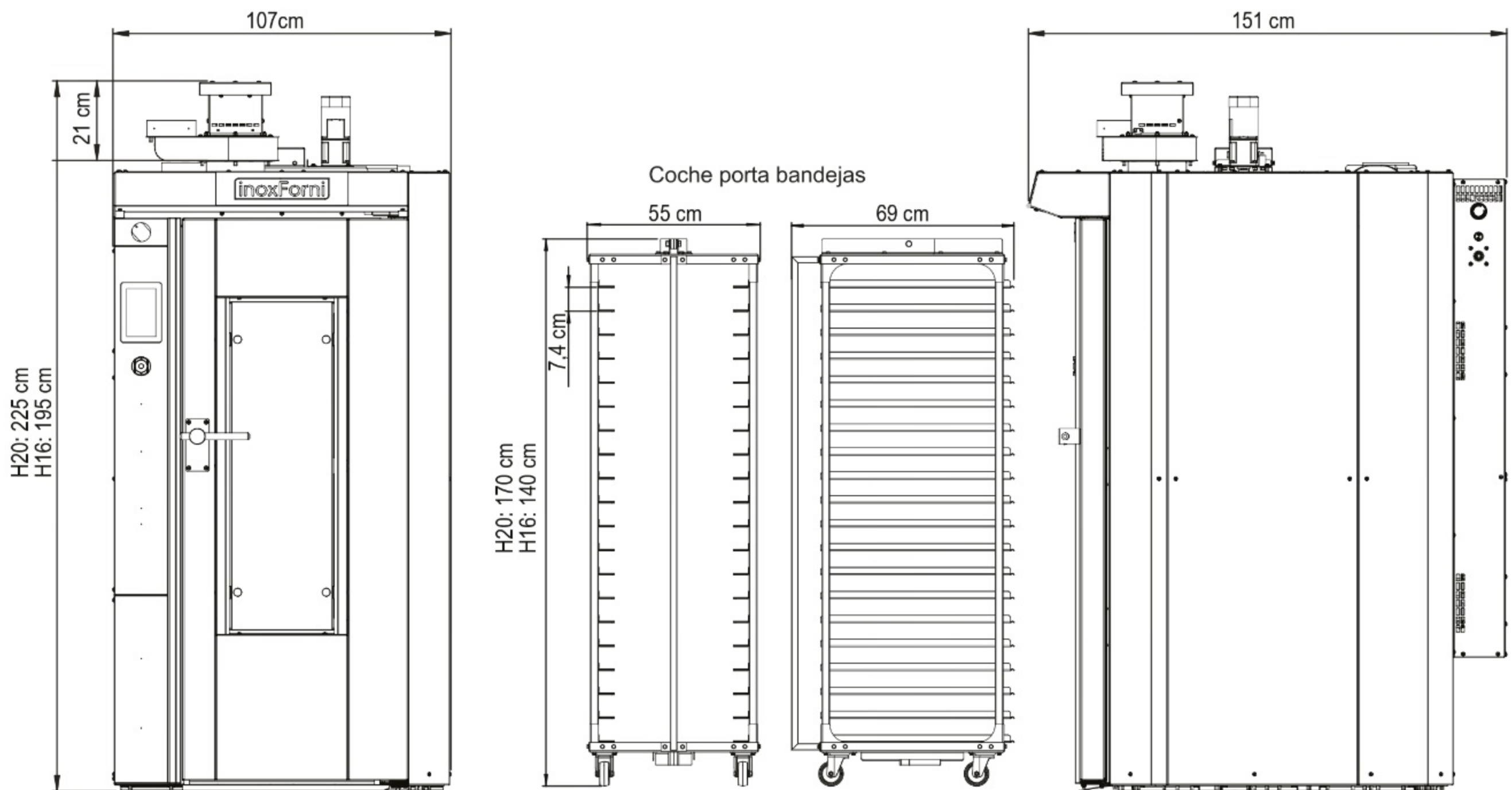
Carro de cocción
giratorio



Quemador de tiro
forzado en la
versión gas ó diésel



VERSIÓN: A Gas 220V



- Diseño compacto.
- Carro giratorio con gancho superior.
- Giro de carro mediante un sistema de transmisión por cadena y embrague.
- Equipado con quemador de tiro forzado italiano de última generación (para versiones a gas o diésel).
- Equipado con tres resistencias eléctricas (en la versión eléctrica).
- Extractor de vapor.
- Panel de control touch smart de 7".
- Flujo de aire laminar que permite hornear productos muy delicados.
- Puerta panorámica de gran visión interna con doble cristal templado, desmontable para fácil limpieza.
- Altamente eficiente.
- Permite guardar 99 recetas con 8 fases de horneado.
- Encendido automático programado



Equipo	Voltaje	Amperaje	Potencia Calorífica		Potencia Eléctrica Total	Consumo Promedio Calorífico	
H20 A GAS	220V AC	8,8 A	40 kW	136 480 BTU/h	2 kW	30 kWh	102 360 BTU



Equipo	Alto	Ancho	Profundidad	Cantidad de bandejas	Medida de las bandejas	Espacio entre bandejas	Peso Aprox
H20 A GAS	225 cm	107 cm	151 cm	20 unidades	46X66 cm	7,4 cm	494,0 Kg

* Opcional: Quemador a diésel

