

HORNO de Convección Turbo

# equichef soluciones gastronómicas

12 Charolas

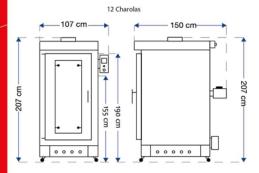
## Horno de Convección Turbo

Un horno de convección es aquel que por medio de un ventilador forza el aire para lograr una cocción mucho mas pareja y uniforme. Nuestros hornos poseen una turbina que distribuye el aire caliente de forma regular para un horneado parejo y mas veloz. Es por eso que nuestro Horno de Convección Turbo es ideal para todo tipo de negocio que deseé acelerar su producción de forma económica, con calidad y con excelentes acabados.

Capacidad de	Dimensiones		
Charolas	Alto	Largo	Ancho

12 charolas 207 cm 107 cm 150 cm

Para charolas de 65 x 45 cm. Fabricado en acero inoxidable. Capacidades en Charolas. Motor eléctrico de bajo consumo energético. Manija en inoxidable con mango anti quemaduras. Un Controlador digital para: temperatura, vapor, temporizador e iluminación. Puerta con ventana de cristal templado. Quemador de alta eficiencia con 6 chispas y sensor de flama de alta calidad. Base con ruedas y freno. Piso reforzado con ladrillo refractario para mayor eficiencia.



Peso Aproximado: 300 KG





### 12 Charolas

#### Horneado más parejo

Una de las características del Horno de Convección Equichef es su ahorro, ya que el quemador solo funciona y consume gas cuando es necesario.

La flama se prende para elevar a la temperatura y se apaga cuando se alcanzan los grados deseados. Ademas gracias a su turbina se reduce significativamente el tiempo de horneado a casi la mitad del tiempo de los hornos Tradicionales.

Tomando en cuenta estas características y las innovaciones de EQUICHEF tales como el ladrillo Refractario y la baja perdida de temperatura gracias a su construcción y aislamiento de calidad superior, EQUICHEF ha sido capaz de ofrecert un horneado estable, de gran calidad y con bajo consumo energético.

## 12 Charolas

#### Desempeño en tu Negocio

El Horno Equichef además de tener un elegante diseño, cuenta con características tecnológicas e innovadoras que harán que permita desempeñarse al máximo, pues cuenta con ladrillos refractarios que le ayudaran a conservar el calor y distribuirlo de forma mas uniforme por toda la cámara de cocción, lo que significa que tu horno será competente y funcional en cualquier proceso de cocción.













Contención de calor



#### Ladrillo refractario

Conserva temperatura y refracta calor para un mejor horneado, al mismo tiempo incrementa el ahorro de gas y tiempo.



## CARACTERISTICAS

- Puerta reforzada de Acero Inoxidable con:
  - Amplia ventana de cristal templado.
  - Manija anti-quemaduras de Acero Inoxidable.
  - 2 Puntos de iluminación en puerta para visibilidad del producto. producto.
- Aislamiento interno con Lana Mineral.
- Motor Acorazado.
- Caja de control para regular: Temperatura, Tiempo y Caída de Agua para Generación de Vapor.
- Alarma de tiempo
- Alarma de gas.



Av. La Paz 913, Col. Centro, Guadalajara, Jal. C.P. 44100 Tel. **(33)15809989** ventas@servinox.com.mx

