



HORNO A GAS CI TALSA GS-11

MARCA:

CI TALSA

PROCEDENCIA:

CHINA

FUNCIÓN:

- Hornear en secuencia uniformemente todo tipo de panes salados y dulces, panecillos de queso y pizzas.
- Ideal para restaurantes, hoteles, panaderías, y reposterías.
- Construcción interna en materiales aptos para manejo de alimentos y construcción externa en acero inoxidable

VENTAJAS:

- Tiene control de tiempo y temperatura independiente.
- Sistema de alarma automático que apaga el paso de gas.
- Cámara de combustión con material refractario.
- Puerta con panel de vidrio, que permite una excelente visión del producto.
- Posee control de temperatura de alta precisión con display digital, el cual no incluye memorias para almacenar programas de tiempo y temperatura.

NOTA:

Presión de trabajo para gas propano:
28-32 milibares
Presión de trabajo para gas natural:
23-30 milibares



DIMENSIONES:

(Dimensión total del equipo)
Ancho: 1070 mm
Largo: 755 mm
Alto: 595 mm

(Dimensiones de la cámara)
Ancho: 675 mm
Largo: 530 mm
Alto: 170 mm

PESO:

110 Kg

ALIMENTACIÓN:

110V/60Hz. Monofásico

ASPECTOS TECNICOS:

Presión de gas: 2.8 Kpaz

Consumo de gas: 0.48 kg/hora

Carga térmica: 45 MJ/hora

Temperatura: 20 - 300 °C

CAPACIDAD:

Una cámara con 1 bandejas
de 65 x 45 cm

Equipos y Servicios de Calidad
para la industria de Alimentos

 citalsa.com
 316 876 6110
   