

equichef

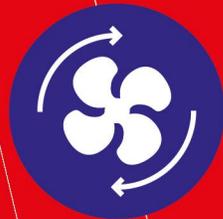
soluciones gastronómicas



ALTA EFICIENCIA
ENERGÉTIC



HORNEADO
CON VAPOR



HORNEADO
TURBO



CONTENCIÓN
DE CALOR



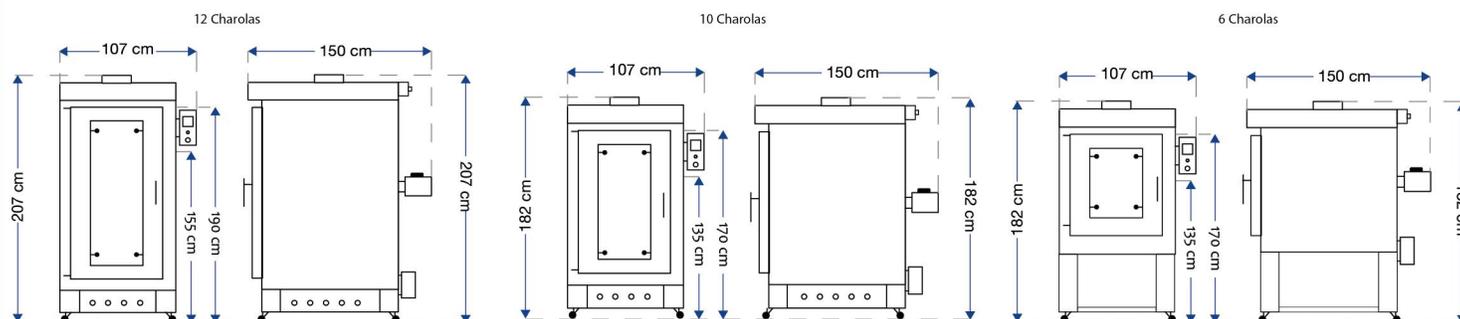
HORNO DE CONVECCIÓN TURBO

HORNO DE CONVECCIÓN TURBO

Un horno de convección es aquel que por medio de un ventilador fuerza 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 pareja y mas veloz. Es por eso que nuestro Horno de Convección Turbo es ideal para todo tipo de negocio que desee acelerar su producción de forma económica, con calidad y con excelentes acabados.

CAPACIDAD de CHAROLAS	DIMENSIONES		
	Alto	LARGO	Ancho
6 CHAROLAS	182 CM	107 CM	150 CM
10 CHAROLAS	182 CM	107 CM	150 CM
12 CHAROLAS	207 CM	107 CM	150 CM

Para charolas de 65 x 45 cm. Fabricado en acero inoxidable. Capacidades en 6, 10 y 12 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

HORNEADO MÁS PAREJO

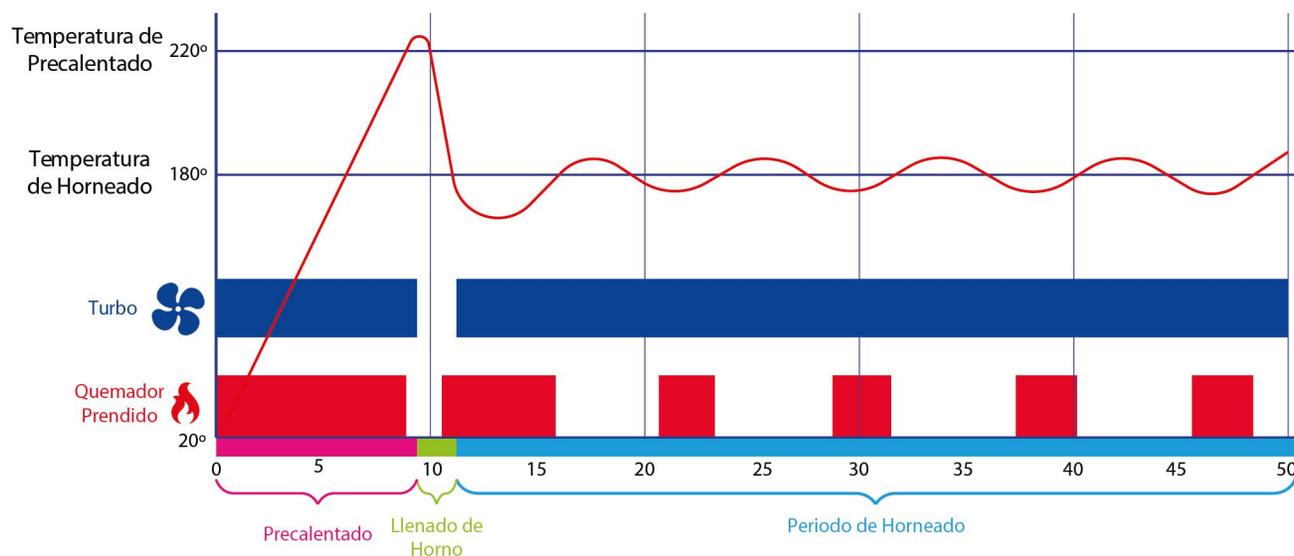
Una de las características del Horno de Convección Equichef es su ahorro, ya que el quemador solo funciona y consume gas cuando es necesario.

La flama se prende para elevar a la temperatura y se apaga cuando se alcanzan los grados deseados. Además 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 pérdida 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.

Consumo Energético

Eléctrico	1.5 Kw/Hora
Gas	1.2 - 1.7 Litros/hora



Gráfica basada en un horno de EQUICHEF de 10 charolas en un periodo de 50 minutos, los tiempos y temperaturas dependerán del producto a hornear, la pérdida de temperatura al abrir la puerta depende del tiempo que esta permanezca abierta.

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



ALTA EFICIENCIA ENERGÉTICA



HORNEADO CON VAPOR



HORNEADO Turbo



Fácil INSTALACIÓN



CONTENCIÓN DE CALOR



LADRILLO REFRACTARIO

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



CARACTERÍSTICAS

- Piso reforzado con 3 ladrillos refractarios para un mejor aprovechamiento y ahorro de energía.
- 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.
- 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.
- Modulo de Ignición con séxtuple acción de chispas.
- Espiguero de acero inoxidable reforzado.
- Conexión a 110v y 220v ***Opcional (Sin Costo Adicional)**

Disponible para Gas LP o Gas natural

(Especificar la configuración deseada)

