HORNO AHUMADOR AH168

Descripción y características:	Temporizador analogo Marca Autonics
Voltaje 230 Vol 0.5kw 10.40bar 50hz	Dimensiones 75 x 80 x 160 Cm
Temperatura de cocción 0 a 400 °C	Ancho 75 Cm
Quedamor a gas industrial Importado marca Riello	Fondo 80 Cm
Material de construcción Acero inoxidable - Lámina CR	Alto 1.60 Cm
Control de temperatura	Pirometro digital Autonics
5 Parrillas 60 x 50	Marca Alimaq - JGM



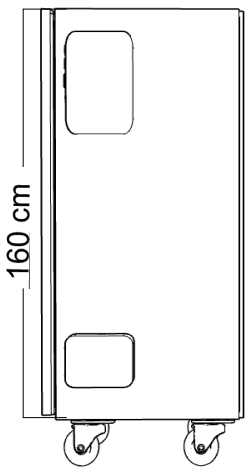
Características físicas
Horno ahumador AH168

Fabricado en su interior en acero innoxidable. Parte exterior fabricada en lámina CR pintada en electrostatica negro. Paredes aisladas con placa de fibra de vidrio. Cinco rejillas internas construidas en acero con perforaciones. Chapa industrial. Empaque tubular para sellamiento hermetico. Calentamiento indirecto a caja de biruta. Ruedas industriales, termo cupla.

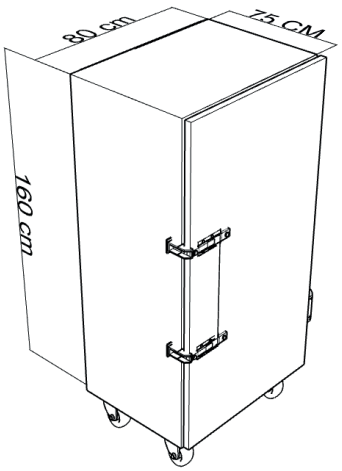
Características generales
Horno ahumador AH168

Horno ahumador y de cocción lenta, diseño industrial para cocinas y para industrias.
El toque de ahumado le da un olor y sabor caracteristico a los alimentos que se expongan a ese proceso; puede usar diferentes bituras y así lograr el producto final deseado. En este equipo se pueden hacer cocciones lentas para terminar en brasa, parrilla o plancha.
Su combustión es a gas natural o propano con un kit especial que puede solicitar.

Vista lateral



Perspectiva



Frontal

