HORNO DE PANADERIA A GAS
MARCA TORNADO

MARCA: TORNADO **REFERENCIA:** THP-33C (RFL-33C). HORNO A GAS DE 3 CÁMARAS. FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE. CONTROLES ELECTROMECÁNICOS PARA AJUSTE DE TEMPERATURA INDEPENDIENTE INFERIOR Y SUPERIOR (30-300°C).



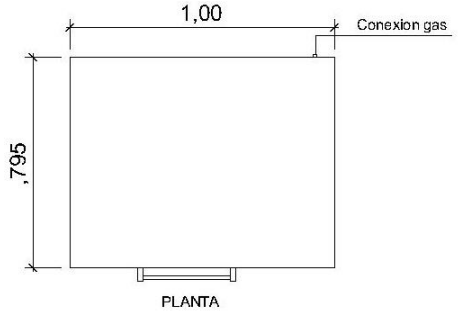
CARACTERISTICAS:

- Horno gavetero para el área de Panadería
- Capacidad por cámara (1) bandeja de dimensiones 60cmx40cm.
- Sus accesorios son (1) Chimenea, (3) Manijas, (1) Manual.
- No diseñado para el área de gastronomía.
- Capacidad de producción de 30kg/h.
- No incluye bandejas.
- Control independiente de cada cámara.
- No diseñado para temperaturas del proceso de cocción de pizza.

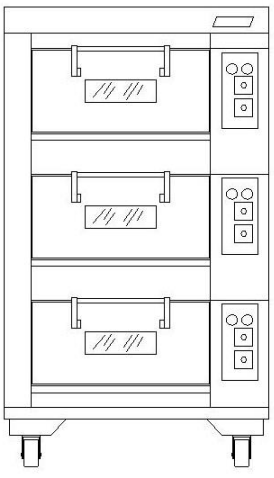
CARACTERISTICAS TECNICAS:

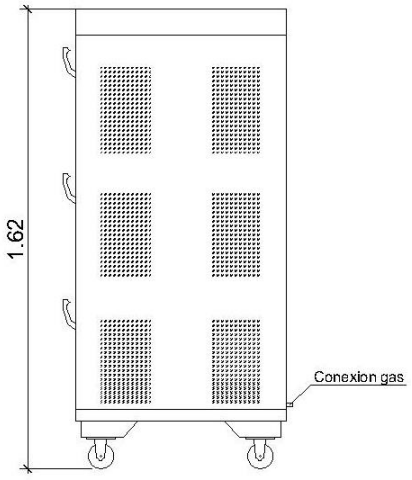
- Fabricación en acero inoxidable.
- Controles electromecánicos.
- Temporizador con rango entre 0 min hasta 60 min.
- Display informativo de tiempo y temperatura de cada cámara.
- Sistema de iluminación interna para verificación del producto.
- No incluye regulador de voltaje.
- Requiere extracción forzada.
- Conexión punto de gas a 40 cm de altura desde el piso.

Modelo	Dimensiones (cm)			Datos eléctricos					Peso (kg)
	Frente	Fondo	Alto	Rango (°C)	Voltaje (V)	Amperaje (A)	Potencia (KW)	BTU/H	
THP-33C	100	79,5	162	0-400	110	1,3	144	45,246	180



PLANTA


FRONTAL



LATERAL