



Horno de Convección Computarizado

HCU



HCU

Horno de Convección Computarizado



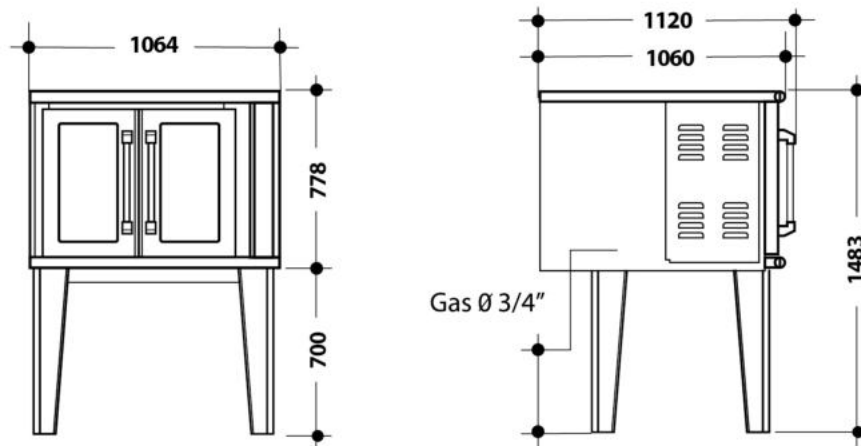
mod. HCU



Características Generales

- Exterior en acero inoxidable.
- Interior en acero inoxidable.
- Puertas 50-50 en acero inoxidable con doble vidrio templado.
- Sello en acero inoxidable con memoria.
- Rack cromado para 10 posiciones.
- Parrillas de alambón niquelado.
- Trabaja con 5 charolas simultáneamente.
- Uniformidad al 80%.
- Control preciso de temperatura hasta 250 °C, histeresis programable, sistema computarizado.
- Turbina de acero inoxidable.
- Sistema de ahorro de gas 1.5 lts/hr.
- Trabaja con gas LP o natural.
- Encendido electrónico con sistema de seguridad.
- Pantalla de cristal líquido.
- Sistema de calentamiento con aire primario forzado.
- Quemador universal para calentamiento directo del aire (patente en trámite).
- Control para horneado automático, manual, memoria para 100 recetas.
- Gran versatilidad de aplicaciones: panadería, pastelería, carnes, pescados, mariscos, galletería, deshidratación de verduras, pizzas.
- Trabaja con baja presión 6 onzas en gas LP.
- Patas calibre 10 esmaltadas con regatón ajustable.
- Garantía de un año, servicio y refacciones San-Son®.

Configuración Técnica



Dimensiones (mm)

MODELO	ANCHO	PROFUNDIDAD	ALTURA TOTAL	ALTURA DE TRABAJO	No. DE QUEMADORES	TOTAL BTUS / HR	PESO APROX.
HCU	1064	1120	1483	700	1	36,000	197 kg