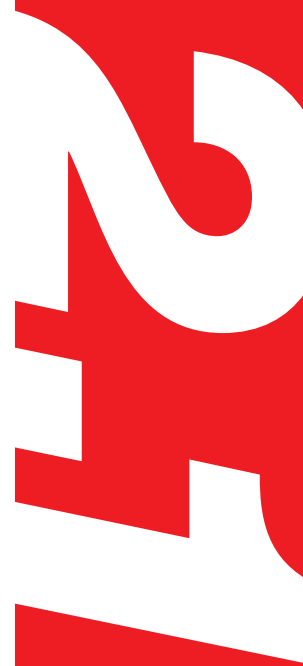




DIGITOP[®]

Horno de convección Turbo
Modelo. 2.1



Horno de convección Turbo Modelo. 2.1

Descripción

Horno industrial de convección diseñado para procesos de cocción eficientes en panadería y producción gastronómica.

Características

- Material de construcción interior: Acero inoxidable 430.
- Espiguero con capacidad de 24 pares de espigas, configuración de fábrica 10 pares de espigas, las espigas adicionales se venden por separado.
- Encendido a control digital de temperatura con temporizador.
- Sistema de vaporización de agua.
- Puerta con doble cristal con sistema de articulación del cristal.
- Nueva manija de apertura y cierre con accionamiento a 90°.
- Bandeja de residuos líquidos.
- Cuenta con 4 ruedas de alta temperatura, 2 sin freno y 2 con freno.
- Interruptor ON / OFF con indicador de luz.
- Chimenea redonda compatible con ducto de ventilación estándar de 8".
- Luz Interior con 4 focos.
- Sistema de alarma por falta de suministro de gas o flama.
- Tapa de mantenimiento e inspección lateral de componentes.

Características de cocción

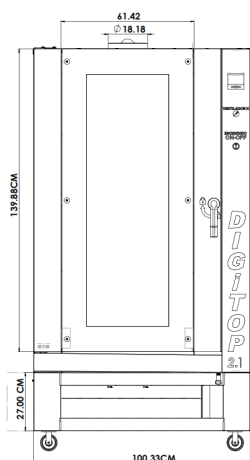
Consumo de gas	1.20kg/hr a 200°C
Motor con ventilador	1HP
Temperatura	20°C a 250°C
Tiempo de precalentado	20 min.



DIGITOP®

Horno de convección Turbo
Modelo. 2.1

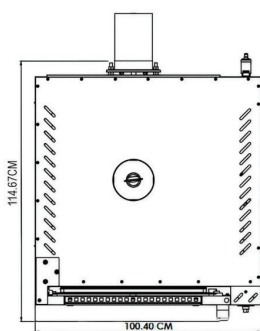
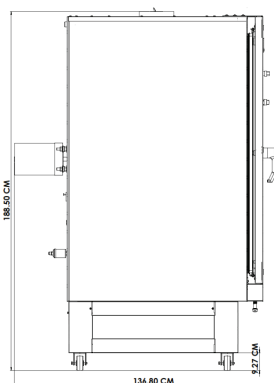
Vista lateral



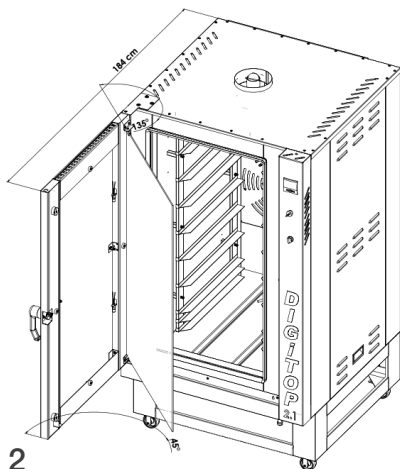
Frente 100.33 cm

Fondo 136.80 cm

Altura 188.50 cm

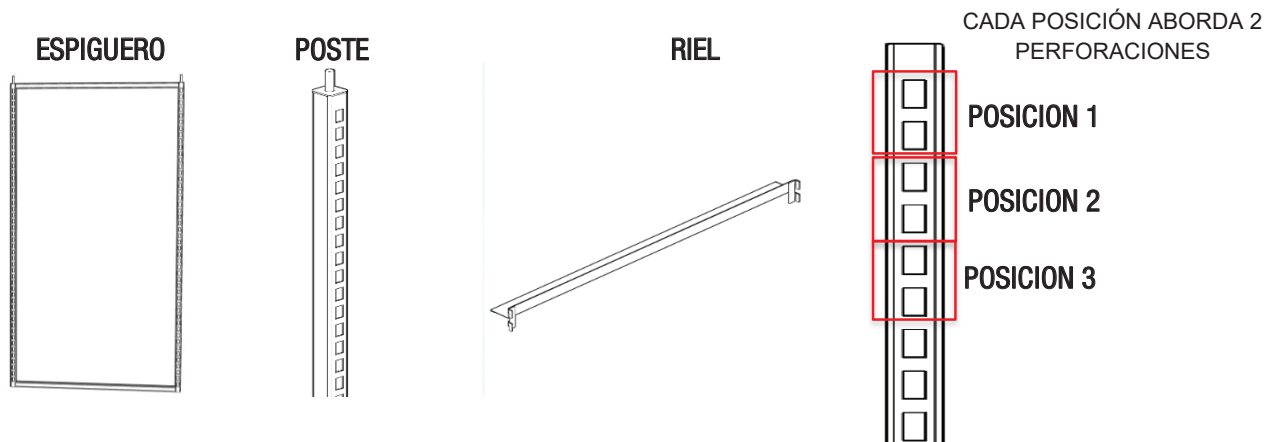


Vista isométrica



Horno de convección Turbo Modelo. 2.1

CONFIGURACIONES DE POSICIONES PARA ESPIGUEROS TURBO 2.1



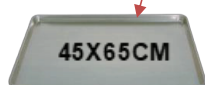
NOTA: EL EQUIPO DE FABRICA INCLUYE 10 PARES DE RIEL. ADICIONALES SE VENDEN POR SEPARADOS.

Ajustes Espigueros turbo 2.1

COMPATIBLE CON:

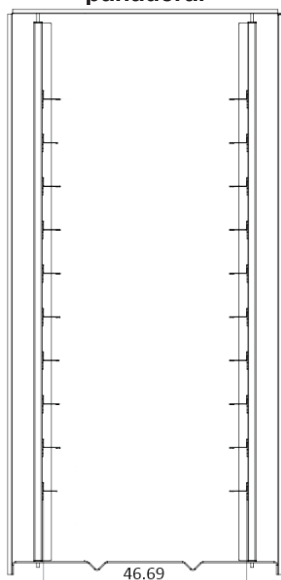
MODO TURBO 10 CH
MODO TURBO 12 CH
MODO GALLETERO

UTILIZA PARRILLA
PASTELERA

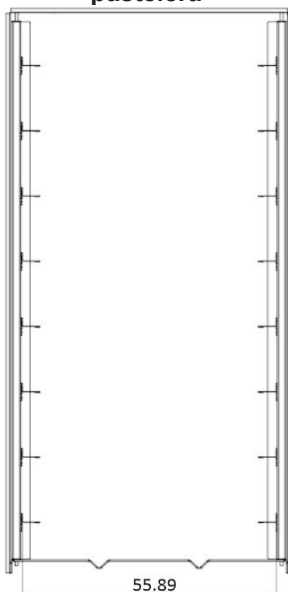


NO INCLUYE CHAROLA
PANADERA

Configuración panadera.



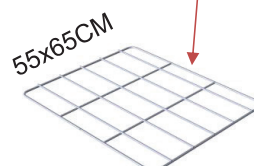
Configuración pastelera



COMPATIBLE CON:

MODO PASTELERO

UTILIZA PARRILLA
PASTELERA



NO INCLUYE
PARRILLA PASTELERA

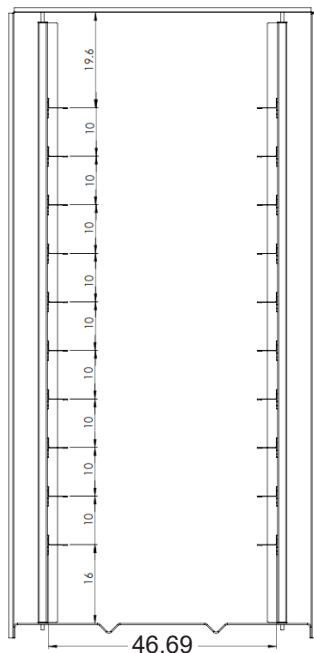
Horno de convección Turbo Modelo. 2.1

Configuraciones posibles

TURBO 10CH

IMAGEN A

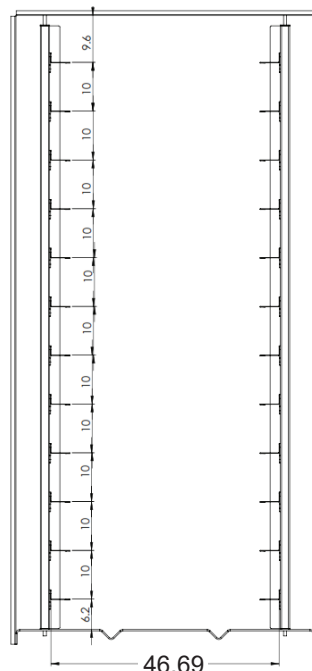
POS. 1
POS. 2
POS. 3
POS. 4
POS. 5
POS. 6
POS. 7
POS. 8
POS. 9
POS. 10



TURBO 12CH

IMAGEN B

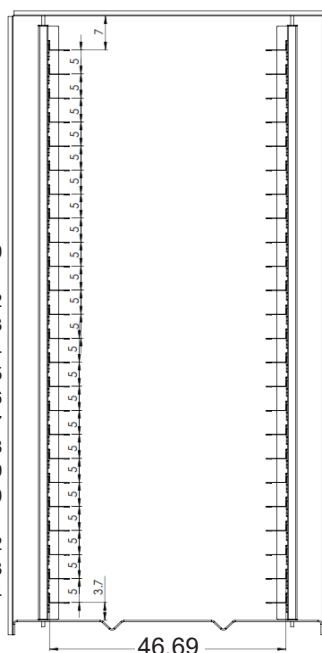
POS. 1
POS. 2
POS. 4
POS. 3
POS. 5
POS. 6
POS. 7
POS. 8
POS. 9
POS. 10
POS. 11
POS. 12



GALLETERO

IMAGEN C

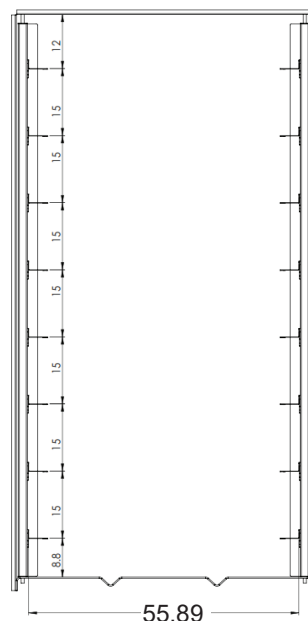
POS. 1
POS. 2
POS. 3
POS. 4
POS. 5
POS. 6
POS. 7
POS. 8
POS. 9
POS. 10
POS. 11
POS. 12
POS. 13
POS. 14
POS. 15
POS. 16
POS. 17
POS. 18
POS. 19
POS. 20
POS. 21
POS. 22
POS. 23
POS. 24



PANADERO

IMAGEN D

POS. 1
POS. 2
POS. 3
POS. 4
POS. 5
POS. 6
POS. 7
POS. 8



TODAS LAS DISTANCIAS ESTAN EN CENTIMETROS

Horno de convección Turbo

Modelo. 2.1

Configuraciones posibles

POSICIÓN ESPIGUERO	TURBO 10CH	TURBO 12CH	GALLETERO	PASTELERO
1			1	
2		1	2	
3			3	1
4	1	2	4	
5			5	
6	2	3	6	2
7			7	
8	3	4	8	
9			9	3
10	4	5	10	
11			11	
12	5	6	12	4
13			13	
14	6	7	14	
15			15	5
16	7	8	16	
17			17	
18	8	9	18	6
19			19	
20	9	10	20	
21			21	7
22	10	11	22	
23			23	
24		12	24	8

IMAGEN A

IMAGEN B

IMAGEN C

IMAGEN D