

HORNO ROTATORIO PHANTON 1 (60X40)**CARACTERISTICAS**

- El cuadro de mandos, el cuadro eléctrico y todas las instalaciones fueron realizadas de conformidad con las normas CE, utilizando componentes de alta calidad y de grandes marcas. Las paredes perimétricas son de chapa galvanizada prepintada (a pedido de acero inoxidable) fácil de desmontar.
- Equipo importado de Italia.
- Pueden funcionar con combustible líquido o gaseoso y, a pedido, el calentamiento puede ser eléctrico, mediante resistencias blindadas
- Costruidos con materiales de primera calidad, que garantizan una particular robustez y elevada elasticidad térmica, nuestros hornos ROTOR pueden cocer en bandejas de 40x60 hasta 80x120
- El intercambiador de calor, de aceros especiales refractarios, resistentes a altas temperaturas, ha sido proyectado para lograr un rendimiento de servicio elevado, para obtener el mayor rendimiento con el menor consumo
- Todos los equipos que determinan la circulación del aire y el movimiento del carro están colocados en la parte superior del horno, para facilitar el acceso para el mantenimiento y limpieza
- Los DOS vaporizadores, característica especial de nuestros hornos ROTOR, tienen una superficie amplia y se accionan mediante un temporizador situado en el cuadro general exterior.
- Tanto la parte exterior de PHANTOM, al igual que las paredes interiores de la cámara de cocción, son completamente de acero inoxidable AISI 304