

equichef

soluciones gastronómicas



ALTA EFICIENCIA
ENERGÉTIC



HORNEADO
CON VAPOR



HORNEADO
TURBO



CONTENCIÓN
DE CALOR



 **servinox**[®]
Todo para tu negocio
www.servinox.com.mx

Av. La Paz 913, Col. Centro, Guadalajara, Jal. C.P. 44100
Tel. (33)15809989
ventas@servinox.com.mx

HORNO DE CONVECCIÓN TURBO

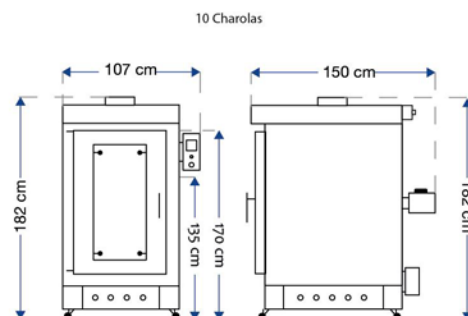
HORNO DE CONVECCIÓN TURBO

Un horno de convección es aquel que por medio de un ventilador fuerza el aire para lograr una cocción mucho mas pareja y uniforme. Nuestros hornos poseen una turbina que distribuye el aire caliente de forma regular para un horneado pareja y mas veloz. Es por eso que nuestro Horno de Convección Turbo es ideal para todo tipo de negocio que desee acelerar su producción de forma económica, con calidad y con excelentes acabados.

CAPACIDAD DE CHAROLAS	Alto	DIMENSIONES LARGO	ANCHO
-----------------------	------	-------------------	-------

10 CHAROLAS	182 CM	107 CM	150 CM
-------------	--------	--------	--------

Para charolas de 65 x 45 cm. Fabricado en acero inoxidable. Capacidades en 10 Charolas. Motor eléctrico de bajo consumo energético. Manija en inoxidable con mango anti quemaduras. Un Controlador digital para: temperatura, vapor, temporizador e iluminación. Puerta con ventana de cristal templado. Quemador de alta eficiencia con 6 chispas y sensor de flama de alta calidad. Base con ruedas y freno. Piso reforzado con ladrillo refractario para mayor eficiencia.



Peso Aproximado: 300 KG

HORNEADO MÁS PAREJO

Una de las características del Horno de Convección Equichef es su ahorro, ya que el quemador solo funciona y consume gas cuando es necesario.

La flama se prende para elevar a la temperatura y se apaga cuando se alcanzan los grados deseados. Además gracias a su turbina se reduce significativamente el tiempo de horneado a casi la mitad del tiempo de los hornos Tradicionales.

Tomando en cuenta estas características y las innovaciones de EQUICHEF tales como el ladrillo Refractario y la baja pérdida de temperatura gracias a su construcción y aislamiento de calidad superior, EQUICHEF ha sido capaz de ofrecerte un horneado estable, de gran calidad y con bajo consumo energético.



servinox[®]
Todo para tu negocio

www.servinox.com.mx

Av. La Paz 913, Col. Centro, Guadalajara, Jal. C.P. 44100

Tel. **(33)15809989**

ventas@servinox.com.mx

DESEMPEÑO EN TU NEGOCIO

El Horno Equichef además de tener un elegante diseño, cuenta con características tecnológicas e innovadoras que harán que permita desempeñarse al máximo, pues cuenta con ladrillos refractarios que le ayudaran a conservar el calor y distribuirlo de forma mas uniforme por toda la cámara de cocción, lo que significa que tu horno será competente y funcional en cualquier proceso de cocción.



CONTENCIÓN DE CALOR



ALTA EFICIENCIA ENERGÉTICA



HORNEADO CON VAPOR



HORNEADO TURBO



FÁCIL INSTALACIÓN



CONTENCIÓN DE CALOR



LADRILLO REFRACTARIO

Conserva temperatura y refracta calor para un mejor horneado, al mismo tiempo incrementa el ahorro de gas y tiempo.



CARACTERÍSTICAS

- Puerta reforzada de Acero Inoxidable con:
 - Amplia ventana de cristal templado.
 - Manija anti-quemaduras de Acero Inoxidable.
 - 2 Puntos de iluminación en puerta para visibilidad del producto.
- Aislamiento interno con Lana Mineral.
- Motor Acorazado.
- Caja de control para regular: Temperatura, Tiempo y Caída de Agua para Generación de Vapor.
- Alarma de tiempo
- Alarma de gas.



servinox[®]
Todo para tu negocio

www.servinox.com.mx

Av. La Paz 913, Col. Centro, Guadalajara, Jal. C.P. 44100

Tel. **(33)15809989**

ventas@servinox.com.mx

