

HORNO H-12000

Los hornos Lizondo están fabricados en chapa de acero inoxidable AISI304.

HORNO H-12000

Se trata de un horno diseñado para **secar, ahumar, cocer, asar, rustir, y duchar cualquier producto alimentario**.

La temperatura de trabajo del horno es de 35°C a 110°C.

La capacidad es de 6 carros de 1000x1000x2000mm.

El horno está construido en módulos: delantero, trasero y base, soportados por una estructura tubular forrada con paneles INOX y con aislamiento térmico en el interior.

Todo esto forma un conjunto compacto donde se acoplan todos los componentes, turbina de recirculación (en la parte superior), trampilla de entrada, salida de aire, y cuadro automático.

En la parte frontal nos encontramos la puerta de acceso del carro. La estructura de la puerta de acceso es tubular, forrada con chapa INOX y se encuentra sujeta al horno mediante bisagras y cierres de presión y una junta para asegurar su cierre.

Se requiere carros para colgar o bandejeros según necesidades del cliente (no incluidos).

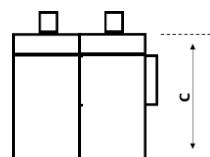
Además, cuenta con una rampa para facilitar la entrada y salida de los carros.

*Opcional equiparlo con grupo de limpieza automático y mirilla

Toda la gestión de control de los hornos se realiza mediante un microprocesador ADITEC incorporado en el cuadro eléctrico.

Por lo que a la seguridad se refiere, los hornos son productos que requieren de medidas rigurosas, es por ello que todos cumplen con las normativas vigentes; y son verificados y testados por el organismo de control cuando así es requerido.

MODELO	DIMENSIONES HORNO (mm)			DIMENSIONES CARRO (mm)			N.º CARROS
	A	B	C	A	B	C	
H-12000-A	3250	3460	2620	1000	1000	2000	6



MODELO	ENERGIA				N.º TURBINAS	POTENCIA TURBINAS (CV)	EQUIPADO CON FRÍO
	ELÉCTRICO	GAS	GASOIL	VAPOR			
H-4000	-	-	-	SI	6	3	-

