

DMP DISTRIBUIDORA MEQUIPAN C.A.

ROTATIVO-18

Horno de cocción por aire caliente impulsado sobre el producto en movimiento constante, recomendado para Panaderías, Pastelerías, Cafeterías y Helotería.
Oven for hot air cooking, blown over the product in a constant movement. Recommended for Bakeries, Pastry Shop, Biscuit Shop and Hotels.



ROTATIVO 18

Características

- Cocción Uniforme
- Ahorro de combustible
- Rápidez de carga y descarga (1 minuto)
- Distribución balanceada del aire
- Aislamiento térmico óptimo
- Ahorro de espacio
- Fácil mantenimiento
- Práctico y funcional
- Óptimo generador de vapor
- Adaptable a bandejas americanas (14 x 45 cm) con capacidad de 18 bandejas
- Robusto intercambiador de calor
- Cámara de cocción y frente de horno construido totalmente en acero inoxidable ASTM A304
- Termostato electrónico digital
- Temporizador electrónico para la cocción
- Alarma de fin de cocción
- Temporizador de vapor
- Cámara de horno provista de compuertas para exceso de presión
- Intercambiador provisto de pirómetro de seguridad para exceso de temperatura
- Quemador provisto de sistema de llama en caso de fallas dependiendo del tipo de combustible y sistema electrónico con función de barrido para evitar posible acumulación de gases en el calderín

Features

- Totally uniform cooking
- Fuel saving
- Fast loading and unloading (1 minute)
- Balanced air distribution
- Optimum thermal isolation
- Space saving
- Minimum maintenance
- Practical and functional
- Optimum vapor generator
- Easy to adapt to American trays (25" x 18") capacity to 18 trays
- Strong heat exchanger
- Cooking chamber and front of the oven built totally in stainless steel ASTM A304
- Digital electronic thermostat
- Electronic cooking timer
- End cooking alarm
- Vapor timer
- Oven chamber with gates for excess pressure release
- Heat exchanger with pyrometer for temperature excess
- Burner with flame detector in case of failure according to the fuel and electronic device with pre scanning function to avoid potential gas accumulation in the boiler

DIMENSIONES (Sizes)



Altura total, incluido motor: 2.25m / (Total height including motor: 7' 4")
Altura mínima del local: 2.75mts / (Minimum height of premises: 9' 1")

Cuadro de Mandos (Command Board)

- Interruptor general (General switch)
- Interruptor de larvas (Light switch)
- Termostato digital (Digital thermostat)
- Controlador de parada y marcha (Stop start switch)
- Temporizador de cocción (Cooking time timer)
- Controlador de funcionamiento puerta abierta (Open door functioning switchboard)
- Alarma final de cocción (End of cooking alarm)
- Temporizador de vapor (Vapor timer)

CARRO BANDEJERO (Travel Car)



Capacidad 18 bandejas (Capacity: 18 trays)

ESPECIFICACIONES (Specifications)

Tipo de horno (Oven type)	Fuente de energía (Energy source)	Consumo (Consumption)	Voltaje (Voltage)	Consumo de energía (Energy consumption)	Potencia Entregada (Power) (BTU/h)	Peso Kg (Weight Lb)	Dimensiones (m) (Dimensions) (ft)
Rotativo 18	Gas Oil	4 UH (1.05 gal/h)	220 V	2 kw	220000	780 kg (1720 Lb)	Ancho = 1.10m (Width = 3' 6") Prof = 2m (Depth = 6' 7") Altura = 2m (Height = 6' 7")
	Gas propano (Propane gas)	6 kg/h (13.2 Lb/h)	60 Hz		200000		
	Electrico (Electrical)	100 A	3 fase (3 phase)		100000		

Nos reservamos el derecho a modificar diseños y medidas / Design and specifications are subjects to change without notice

CORPORACION MAQVEN 2002

CORPORACION MAQVEN 2002 C.A.
Fabrica de Hornos y Maquinaria para Panaderías y Pastelerías
Zona Industrial Las Lomas - Calle Torbes San Cristóbal - Estado Táchira
República Bolivariana de Venezuela

CONCESIONARIOS AUTORIZADOS A NIVEL NACIONAL

DIPAN

DIPAN

Tecnología al Servicio de la Panificación

FABRICADO POR CORPORACION MAQVEN 2002 C.A.
PARA LA INDUSTRIA DE LA PANIFICACION
Zona Industrial Las Lomas - Calle Torbes
Gipones 22 y 23 Telf. 0276-344.37.22 - 344.37.23
San Cristóbal - Estado Táchira
República Bolivariana de Venezuela