

DIPAN DISTRIBUIDORA MEQUIPAN C.A.

ROTATIVO - 40

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



DIPAN

FABRICADO POR CORPORACIÓN MAQVEN 2002 C.A.
PARA LA INDUSTRIA DE LA PANIFICACIÓN
Zona Industrial Las Lomas - Calle Torbes
Galpones 22 y 23 Telf. 0276-344.37.22-34437.23
San Cristóbal - Estado Táchira

Tecnología al Servicio
de la Panificación

ROTATIVO 40

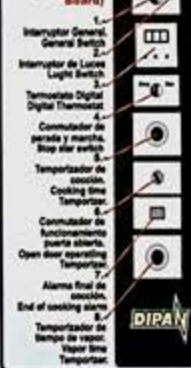
Características

- Cocción Uniforme.
- Ahorro de combustible.
- Rapidez de carga y descarga (1minuta)
- Aislamiento térmico óptimo
- Ahorro de espacio.
- Fácil mantenimiento.
- Práctico y funcional.
- Óptimo generador de vapor.
- Adaptable a bandejas americanas (64 x 45 cm) con capacidad de 60 bandejas.
- Roboto intercambiador de calor.
- Cámara de cocción y frente de horno construido totalmente en acero inoxidable ASTM A304.
- Termostato electrónico digital.
- Alarma de fin de cocción.
- Temporizador de vapor.
- Cámara de horno prevista de compuertas para exceso de presión.
- Intercambiar previsto de pirómetro de seguridad para exceso de temperatura.
- Quemador previsto de sistema de llama en caso de fallas de pendiente 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 (1minute)
- Balanced air distribution.
- Optimum thermic isolation.
- Space saving.
- Minimum maintenance.
- Practical and functional.
- Optimum vapor generator.
- Easy to adapt to american trays (64 x 45 cm) capacity to 60 trays.
- Digital electronic thermostat.
- End cooking alarm.
- Electronic cooking temporizer.
- Vapor temporizer.
- 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 prescanning function to avoid potential gas accumulation in the boiler.
- Strong heat exchanger.
- Cooking chamber and front of the oven built totally in stainless steel ASMT A304.

Cuadro de Mandos (Command Board)



1. Interruptor General, General Switch
2. Interruptor de Luzes, Light Switch
3. Termostato Digital, Digital Thermostat
4. Comandador de parada y marcha, Stop start switch
5. Temporizador de cocción, Cooking time Temporizer
6. Comandador de funcionamiento, puerta abierta, Open door operating Temporizer
7. Alarma final de cocción, End of cooking alarm
8. Temporizador de tiempo de vapor, Vapor time Temporizer



CARRO BANDEJERO (Traver Car)



Horno Rotativo 40
Cap. 40 Bandejas
medidas en mm.

ESPECIFICACIONES (Specifications)

TIPO DE HORNO (OVEN TYPE)	FUENTE DE ENERGIA (ENERGY SOURCE)	CONSUMO (CONSUMPTION)	VOLTAJE (VOLTAGE)	CONSUMO DE ENERGIA (ENERGY CONSUMPTION)	POTENCIA ENTREGADA (POWER BTU/H)	PESO Kg (WEIGHT LB)	DIMENSIONES (mm) (DIMENSIONS)
ROTATIVO 40	GAS OIL	7,5 l/h	220V	3,113 Kw	248700	1876 (4127,2)	ANCHO= 2063
	GAS PROPANO	10,5 Kg/h	60 Hz		188000		PROF=1793
	ELECTRICO	80 A	3 Fases		130000		ALTURA= 2490

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