

# HORNOS CONVECTORES SERIE HCB



- Acero Inoxidable AISI430 y AISI304
- Generación de humedad con programación
- Hasta 10 programas automáticos
- Luz interna resistente a altas temperaturas
- Aislado para evitar propagación de calor
- Amplio visor de vidrio templado en la puerta
- Control manual en caso de emergencia
- Doble turbina con motor de 1/2 HP cada una
- Control digital de temperatura automático
- Electroválvula paso de agua y paso de gas
- Versión Eléctrico: resistencias blindadas y termostato disyuntor de 40 HP



Su sistema de convección distribuye el aire en forma laminar por cada una de las bandejas, permitiendo una cocción uniforme y pareja en cada una de ellas. Para lograr una limpieza profunda el equipo es totalmente desarmable, y en caso de emergencia cuenta con control manual electromecánico.

Este horno está diseñado para un uso intensivo pudiendo soportar grandes demandas de sus operarios. Es ideal para panaderías, restaurantes, bares, cocinas profesionales y de alta exigencia.

## FICHA TÉCNICA

| Modelo:             | HCB10           | HCB06           |
|---------------------|-----------------|-----------------|
| Dimensiones mm:     | 900x1400x1800 h | 900x1100x1000 h |
| Voltaje V/Hz:       | 220/50 - 380/50 | 220/50 - 380/50 |
| Peso Kgs:           | 160             | 97              |
| Capacidad GN 1/1*:  | 20              | 12              |
| Capacidad GN 2/1*:  | 10              | 6               |
| Capacidad 700x400:  | 10              | 6               |
| Modelos / Consumos: |                 |                 |
| Gas natural:        | 56000 CH        | 42000 CH        |
| Gas envasado:       | 64000 CH        | 48000 CH        |
| Eléctrico:          | 18 KW           | 9 KW            |

\* GN 1/1 (530x325 mm)  
\* GN 2/1 (325x265 mm)