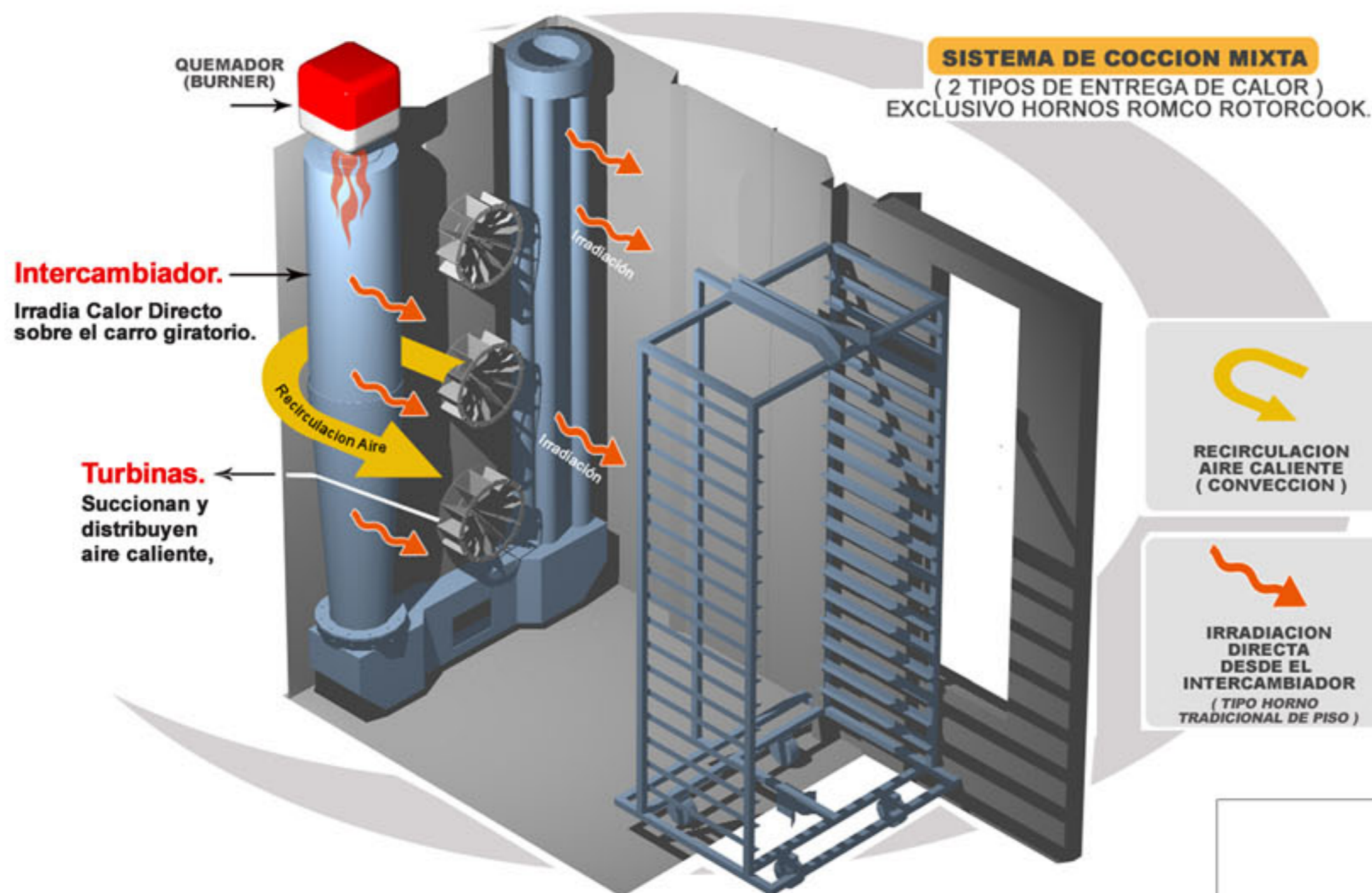


¿Por qué nuestros hornos rotativos entregan un pan de primera calidad?

Porque son los únicos que cuecen x 2 vías:

- a) **Irradiación**, simulando un horno tradicional de Piso.
- b) **Convección**. Con sus poderosas turbinas, nuestros hornos promueven la recirculación de aire caliente, y en conjunto con su carro giratorio, hacen que el calor llegue en forma pareja a todos los niveles y espacios del horno.
- *) **Vapor Industrial**. Gracias a su potente unidad generadora de Vapor, el RT Baby entrega a su pan un excelente brillo, crocancia y un gran rendimiento x quintal.

ROTORCOOK RT_BABY



MODELO	ROTORCOOK RT BABY
Nº BANDEJAS	10 BANDEJAS 50X70 (Estándar) 13 BANDEJAS 50X70 (Opcional solo hallulla *)
PRODUCCION	1-1,3 QUINTAL/HR. 60-80 KGS PAN HORA
MTS/2 COCCION	3,5 mts2(Estandar) a 4,5 mts 2 con opcional.*
CONSUMOS	20.000Kcal / 1,5 kw/h (15 KW Eléctrico) * 1,6 kgs. gas /hr / 2 lts. Petroleo / hr.
CONSTRUCCION	VIA CORTE LASER CNC / PLEGADOS CNC / Exterior e Interior Ac. Inoxidable aisl 304 Con Denominación de Origen. Normas ISO/GS. Intercambiador de Calor Inox Refractario Aisl 310 (1200°C) Cristales Templados de alta resistencia al calor. Pisos en Acero Inoxidable de 3-4 mm. Ventolas / Turbinas en Ac. Inox Aisl 304. Aislantes Cerámicos de Alta Resistencia Termica KAOWOOL**
CPU CENTRAL	Tarjeta CONTROLADORA / Programadora STM TECHNICS ITALIA.
MEDIDAS	FRENTE 1.080 / FONDO 1220 ALTURA 1070 (SIN MOTOR)
PESO	450 KGS.

