

R76

HORNO A CARBÓN SOBRE MESA

CARACTERÍSTICAS

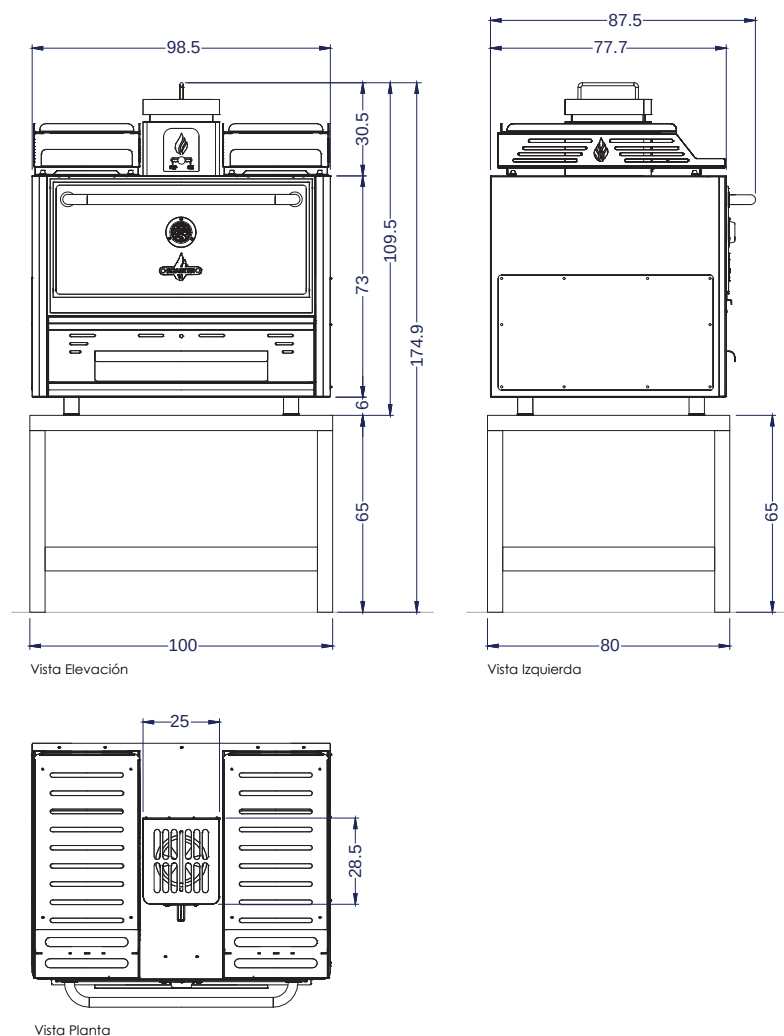
Construcción:	Acero Inoxidable
Producción:	110 platos
Dimensiones equipo:	98.5 x 77.7 x 109.5 cm
Dimensiones embalaje:	106 x 96 x 131 cm
Consumo diario carbón:	15 -17 kg
Tiempo de funcionamiento:	30 minutos aprox.
Rendimiento:	9 horas
Temperatura de trabajo:	250°C a 350°C
Capacidad de extracción:	2.500 m³/h
Salida de calor:	8 kW
Diámetro extracción horno:	Ø 180 mm
Peso neto:	342 kg
Peso embalaje:	390 kg

- Parrilla cerrada, para la cocción "a las brasas".
- Permite ahorro importante de carbón versus una parrilla abierta.
- Cocciones hasta un 40% más rápidas.
- Al ser un ambiente cerrado, permite trabajar cualquier tipo de alimento a la parrilla, desde carnes, hasta postres.
- Permite la utilización de contenedores para cocinar, por ejemplo arroces, cremas, productos pequeños.
- Sistema enfriador del humo y corta chispa, para evitar problemas en ductos de extracción.



PLANIMETRÍA

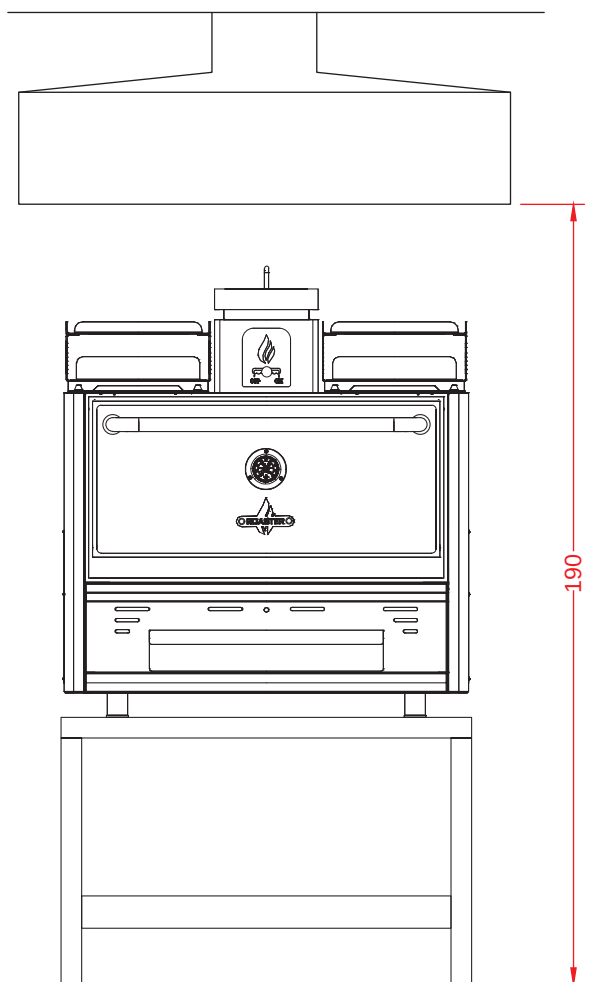
Unidad: cm



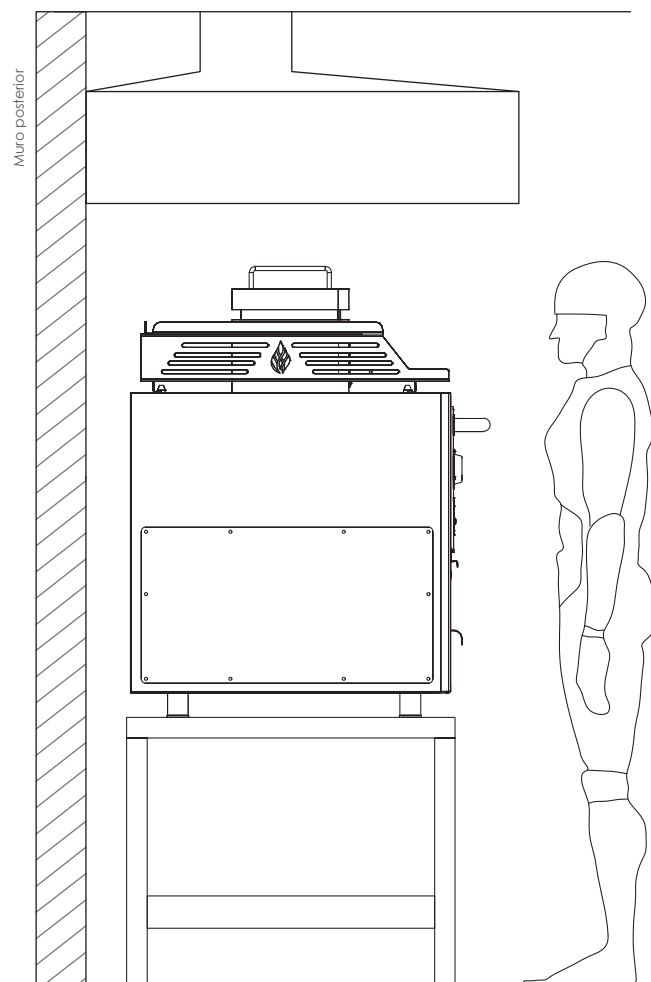
DETALLE INSTALACIÓN

Unidad: cm

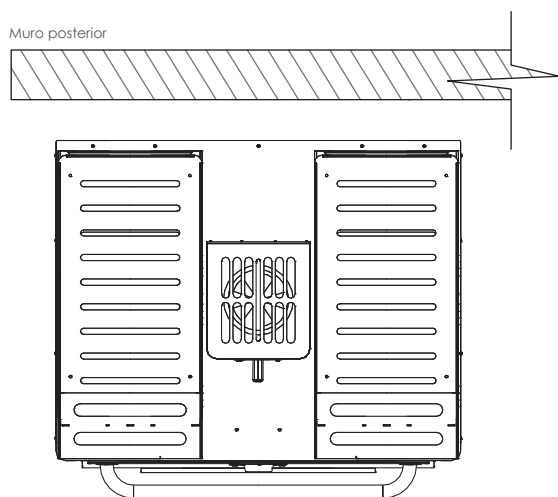
Equipo requiere de **campana de extracción** para una correcta extracción de humos y vahos.
Debe estar ubicada a 190cm NPT (nivel piso terminado).



Vista Elevación



Vista Izquierda



Vista Planta