

ROC56

HORNO A CARBÓN

 **IMEGA**
VENTUS SpA.
LÍDERES EN EQUIPAMIENTO GASTRONÓMICO

CARACTERÍSTICAS

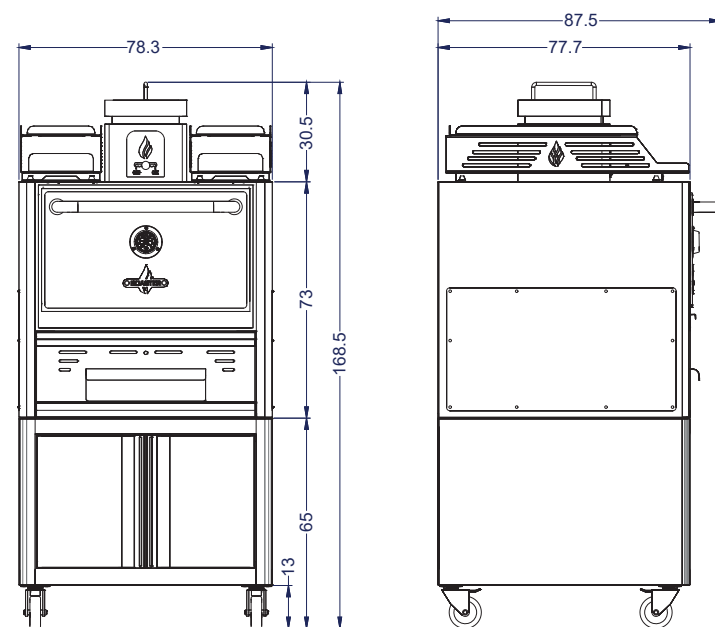
Construcción:	Acero Inoxidable
Producción:	75 platos
Dimensiones equipo:	78.5 x 77.7 x 168.5 cm
Dimensiones embalaje:	86 x 96 x 183 cm
Consumo diario carbón:	10 -12 kg
Tiempo de funcionamiento:	30 minutos aprox.
Rendimiento:	9 horas
Temperatura de trabajo:	250°C a 350°C
Capacidad de extracción:	2.100 m³/h
Salida de calor:	6 kW
Diámetro extracción horno:	Ø 180 mm
Peso neto:	312 kg
Peso embalaje:	377 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.



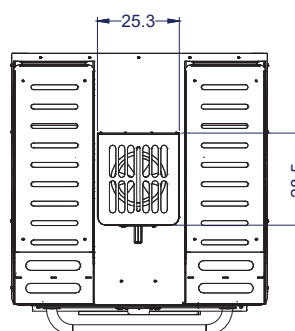
PLANIMETRÍA

Unidad: cm



Vista Elevación

Vista Izquierda

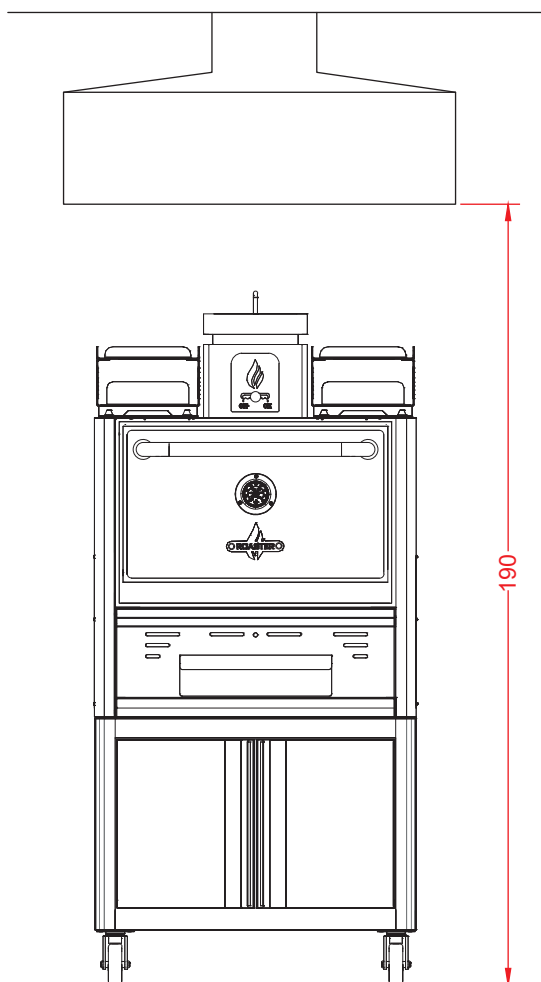


Vista Planta

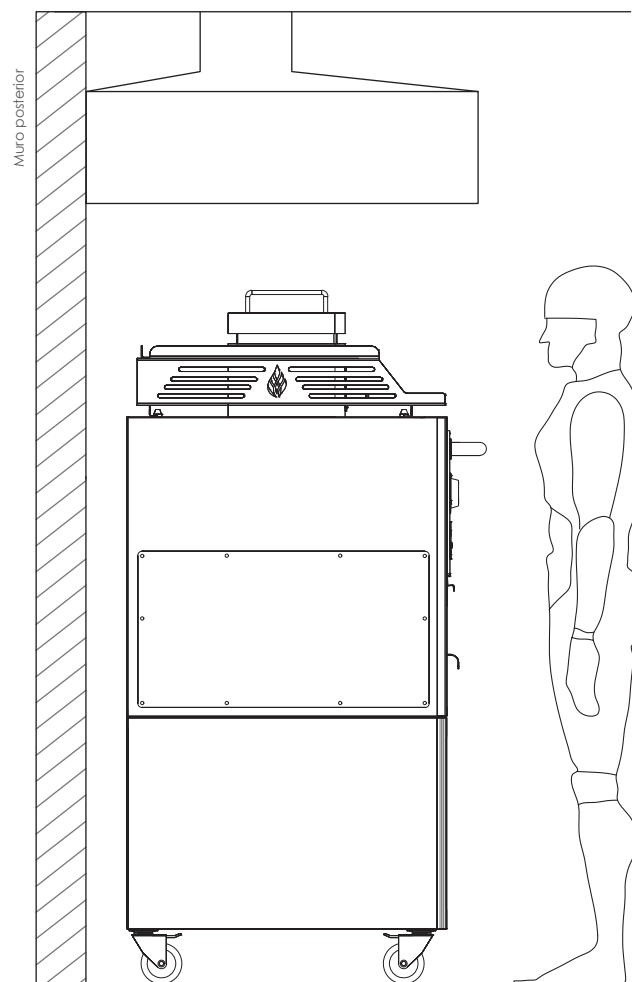
DETALLE INSTALACIÓN

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).

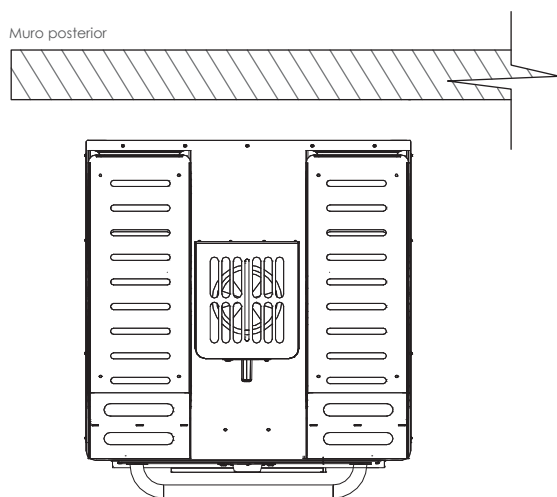


Vista Elevación



Vista Izquierda

Operario,
estatura 175 cm



Vista Planta