

HORNO ROTATIVO ROTOVENT RVT 810/C



MARCA:
TAGLIAVINI

PROCEDENCIA:
ITALIA

FUNCIÓN:
El horno rotativo Rotor es fruto de una tecnología de vanguardia que conjuga un uso cómodo con consumos mínimos.

Es un horno versátil y robusto apto para todas las necesidades. La cocción se realiza mediante la circulación de aire limpio, transportado y distribuido en la cámara a través de conductos regulables. En la cámara de cocción el flujo de aire con dirección desde abajo hacia arriba en la salida del intercambiador, transfiere el calor al fondo de la bandeja, entrando en contacto delicadamente con el producto para una cocción excelente, consiguiendo una buena horneada.

DIMENSIONES:

ANCHO: 1640 mm

ALTO: 2720 mm

PROFUNDIDAD: 2090 mm

La medida de altura incluye la chimenea.

CARACTERÍSTICAS GENERALES:

VENTAJAS:

- Frente y campana de acero inoxidable AISI 304, revestimiento exterior in símil-acero.
- Equipamiento estándar con unidad de control situada a la izquierda y apertura de la puerta desde la izquierda. (bajo petición unidad de control a la derecha y apertura de la puerta desde la derecha).
- Doble cristal ventilado de grandes dimensiones permite ver completamente el carro dentro de la cámara de cocción. La cómoda apertura tipo libro. Permite limpiar y mantener cómodamente las bombillas. Doble iluminación con lámparas halógenas en la ventanilla de la puerta.
- Unidad de control digital SMART, con pantalla LCD, incorpora PROSET, programador de encendido semanal y memorización de 10 recetas de cocción.
- doble generador de vapor con piezas cilíndricas para una alta capacidad de producción de vapor.
- electroválvula temporizada para inyectar agua en los generadores de vapor.
- conducto de descompresión.
- válvula de evacuación de vapores.
- rotación del carro con enganche.
- el cuadro eléctrico se puede colocar en los 3 lados o encima del horno.

NÚMERO DE CÁMARAS:

1

CAPACIDAD:

36 Bandejas de 65x45

PESO:

1980 Kg.

VOLTAJE:	220V Trifásico	
POTENCIA TÉRMICA	KW	60
	Kcal/h	51.600
	BTU/h	206.400
POTENCIA ELÉCTRICA	3.0 kw	
TEMPERATURA MÁXIMA	280°C	

FRECUENCIA:

60 Hz.

“MANTENIMIENTO PREVENTIVO”

“Sus equipos requieren mantenimiento preventivo para óptimo funcionamiento y mayor vida útil, en el manual de su equipo lo encontrará. Recuerde que C.I. TALSA le ofrece estos servicios y un rápido soporte técnico.”

mantenimientopreventivo@citalsa.com

HORNO ROTATIVO ROTOVENT RVT 810/C

OPCIONALES:

- Unidad de control SMART 30 que añade a las características de la unidad de control SMART la posibilidad de programar hasta 30 programas de cocción.
- Panel de control de pantalla táctil I BAKE disponible en dos modelos: PRO y FULL. Todos los modelos tienen la función de unidad de mando y control que reemplaza la unidad SMART, también disponen de la función PROSET para la programación semanal de encendido y el manual de uso y mantenimiento:
- I BAKE C1 Pro: dispositivo que permite memorizar hasta 100 recetas de cocción.
- Válvula automática de evacuación de vapores.
- Ventiladores de recirculación de aire en la cámara de cocción controlados por invertir con 5 niveles de velocidad (alta para la cocción de panificación, baja para la cocción de productos de batidos ligeros y delicados).
- Revestimiento exterior de acero inoxidable AISI 430.
- Cuenta litros para medición volumétrica de la cantidad de agua en los generadores de vapor.
- Bolas metálicas para aumentar la capacidad del generador de vapor en caso de incremento de la demanda de vapor.



MERCADOS A LOS QUE APLICA:

Panaderías y pastelerías medianas que buscan un equipo versátil y robusto apto para todas las necesidades.

“MANTENIMIENTO PREVENTIVO”

“Sus equipos requieren mantenimiento preventivo para óptimo funcionamiento y mayor vida útil, en el manual de su equipo lo encontrará. Recuerde que C.I. TALSALSA le ofrece estos servicios y un rápido soporte técnico.”

mantenimientopreventivo@citalsa.com

NOTA: Los parámetros están sujetos a cambios sin previo aviso.