



TECNICALOR

H - 20

HORNO CALEFACTOR POR IRRADIACIÓN

Con este horno conseguirá cómoda y fácilmente los mejores platos. Recupere el gusto por lo auténtico y deguste tanto a la brasa, como horneados o cocidos de grandes piezas, con sabor tradicional. Hará las delicias de sus amistades, ambientando hasta 480 m³ con un diseño extraordinariamente bello.



H - 20

HORNO CALEFACTOR POR IRRADIACIÓN

CARACTERÍSTICAS

Caldera de acero laminado perfilado a láser (5 mm), con sistema de blindaje indeformable y parrilla de fundición.

Horno superior en acero inoxidable de gran capacidad con suelo cerámico desmontable. Incluye: guantes de cocina, dos bandejas de acero inoxidable y dos parrillas.

Puerta acristalada vitrocerámica con mano fría y termómetro.

Hogar de fuego de gran capacidad con sistema de asados a la brasa, cristal vitrocerámico (900 °C) con blindaje especial cerámico. Incluye parrilla de asados y mano fría.

Registro de deshollinado superior del horno, útil de limpieza y atizador.

Salida de humos superior.

Acabados opcionales en baño de Oro o grafito. Pintura anticorrosiva (resistencia 700 °C).

DATOS TÉCNICOS

Rendimiento.	77%
Potencia nominal.	16. Kw.
Potencia máxima.	21KW. 18.060 Kcal./h
Concentración: co medio a 13% O2	0.45%
Diámetro chimenea.	200mm.
Medida interior del horno.	610 X 350 X 480.
Peso.	250 Kg.
Admisión de troncos.	70 cm.
Volumen a calentar según zona climática y aislamiento.	480 m3.

El H-20 es el resultado de una larga investigación de ingeniería técnica. Con los años de experiencia como calefacción, y el asesoramiento por expertos hosteleros, hemos conseguido el máximo poder calorífico y un excelente funcionamiento del horno.

Dispondrá de un práctico y bello horno calefactor, integrándose perfectamente en cualquier ambiente se convertirá con el paso de los años en una joya que perdurará en el tiempo.

Fabricado con materiales de primera calidad y por sus especiales características, es así mismo recomendable para explotaciones hosteleras.



Distribuidor