

## HORNO ROTATORIO BIGA FORNI MODELO 6080G

Horno Rotatorio de alto desempeño y altamente productivo en espacios reducidos sin necesidad de mano de obra especializada.

Construido y ensamblado completamente en Italia, con materiales preparados para altas temperaturas (300 C°). Posee un intercambiador de calor construido en acero refractario sin ningún tipo de curva en su diseño, lo que asegura una mejor distribución del calor y larga vida útil.

Cuenta con sistema de vaporización por cascada de gran superficie, fácil de desmontar y limpiar, además de quemador situado en la parte trasera baja del equipo, a fin de optimizar su funcionamiento y asegurar una distribución homogénea del calor en la cámara de cocción.

Biga Forni es además 100% compatible con carros y repuestos de hornos Zucchelli, lo que asegura amplias opciones y alternativas de compra de partes y piezas.

Disponible en modelos 6040, 5070, 6080 y 8080 en versiones a gas licuado, gas natural y eléctrica trifásica. Opcionales de plataforma, levantamiento automático, panel touchscreen o versión eléctrica a pedido.

MODELO	BIGA FORNI ROTATORIO 6080G	OBSERVACIÓN
Combustible	GLP / GN / Petróleo	Quemador no incluido
Potencia Calórica	55.000 Kcal	
Potencia Eléctrica	2 Kw	Trifásico
Superficie de Cocción	8.6 m2	
Productividad	120 kg/hora	Referencia en pan corriente (mix hallulla/Marraqueta)
Dimensiones	1330x2050x2330 h mm	
Altura Mínima de Instalación	2900 h mm	
Peso	1.100 Kg	
Carro	60x80x18 niveles	Carros especiales sobre pedido
Material Exterior e Interior	Acero Inoxidable	
Intercambiador de Calor	Sin curvas en Acero Refractario	
Panel de Control	Electromecánico	Opción Touchscreen sobre pedido
Sistema de Rotación	Gancho Simple	Opción Levantamiento Automática o Plataforma sobre pedido
Sistema de Vaporización	Cascada desmontable con bolones de fierro	
Extracción	Requiere ductos de gases y vapores	