





HORNOS ROTATORIOS



-  **Cámara de cocción y fachada integra en ACERO INOXIDABLE**
-  **Controladores estándar electromecánicos ELIWELL o Touchscreen**
-  **Intercambiador de calor sin cubas en ACERO REFRACTARIO**
-  **Diseñado, fabricado y ensamblado en ITALIA bajo las normas EUROPEAS DE CALIDAD Y SEGURIDAD CE.**

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.

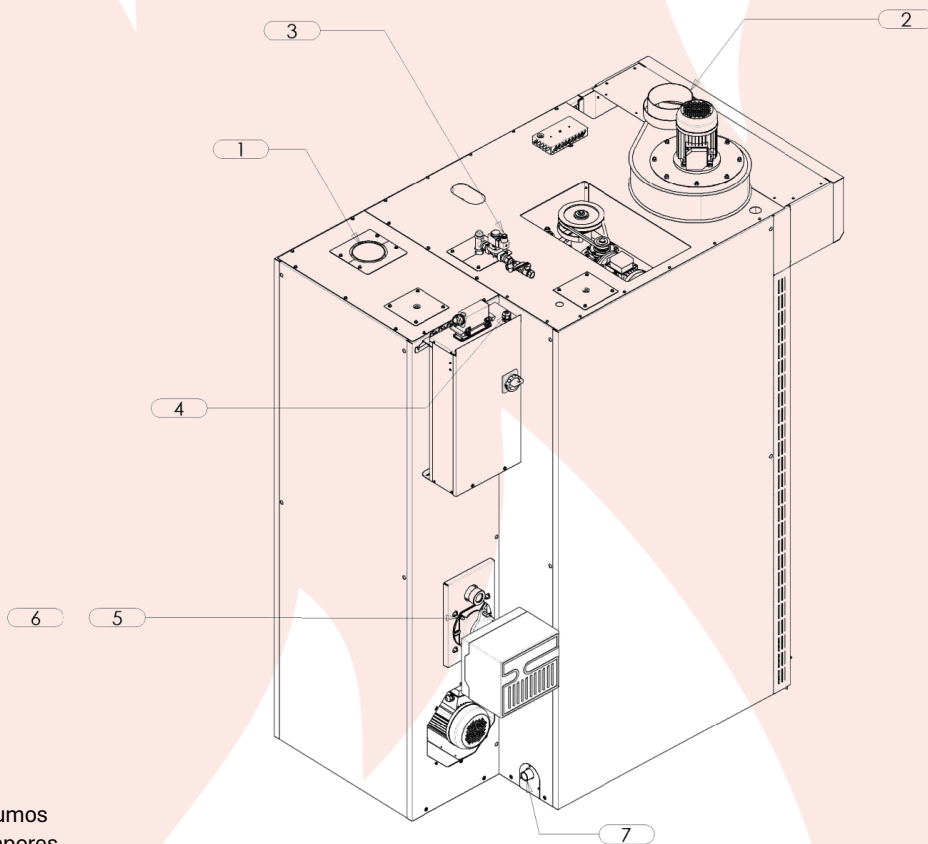
Disponible en modelos 6040, 5070, 6080 y 8080 en versiones a gas licuado, gas natural y eléctrica trifásica. Opcionales de levantamiento automático, panel touchscreen o versión eléctrica a pedido.



*La información, medidas y fotografías pueden estar sujetas a cambios sin previo aviso.

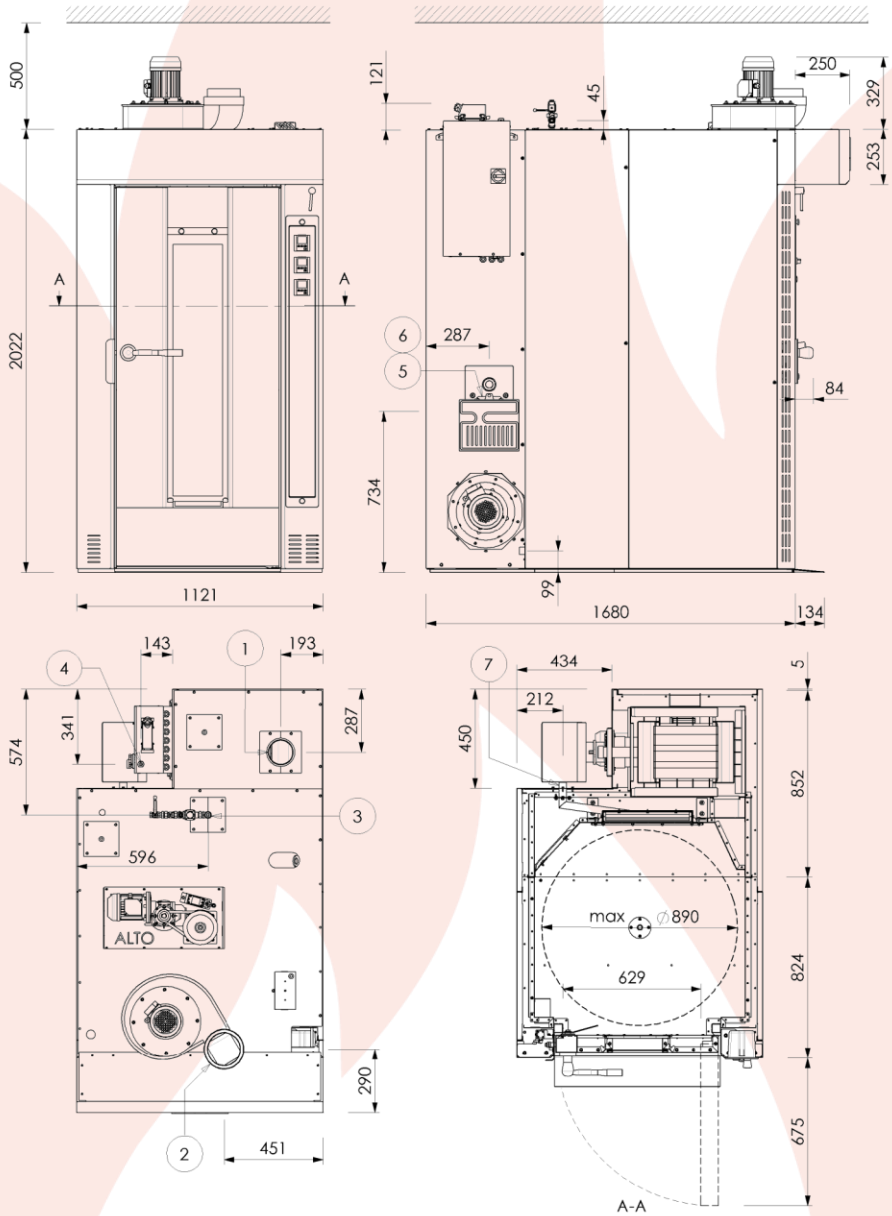
MODELO	BF 50X70G
CAPACIDAD	1 Carro extraíble de 18 niveles para bandejas 50x70
PRODUCTIVIDAD	85 kg/Hora. Referencia en pan corriente (mix hallulla/Marraqueta).
SUPERFICIE DE COCCIÓN	6.3 m ²
POTENCIA CALÓRICA	35.000 kcal
ENERGÍA / POTENCIA	Trifásica 380-400V 3L+N+T / 1kW
COMBUSTIBLE QUEMADOR	Gas licuado GLP / gas natural GN / petróleo
DIMENSIONES	1120x1680x2020h mm
PESO	800 Kg

MODELO	BF 50X70G
SISTEMA DE ROTACIÓN DEL CARRO	Gancho Simple o Plataforma a pedido
SISTEMA DE VAPORIZACIÓN	Cascada desmontable con bolones de hierro
EXTRACCIÓN	Requiere ductos para chimeneas de humos y vapores
ALTURA MÍNIMA DE INSTALACIÓN	2.6 metros
QUEMADOR GAS / PETROLEO	Se venden por separado
CARROS COCCION	Se venden por separado
ABLANDADOR DE AGUA	Se venden por separado



1. Descarga humos
2. Descarga vapores
3. Alimentaciones agua
4. Energía eléctrica
5. Alimentaciones quemador gas
6. Alimentaciones quemador petróleo
7. Descarga agua

*La información, medidas y fotografías pueden estar sujetas a cambios sin previo aviso.








*La información, medidas y fotografías pueden estar sujetas a cambios sin previo aviso.



HORNOS DE PISO



-  **CONSUMO DE GAS 75% MENOS** que hornos de cámara convencionales y **20% MENOS RESPECTO DE EQUIPOS SIMILARES.**
-  **LOZA REFRACTARIA** de serie para **COCCIÓN DIRECTA A PISO** o con bandeja.
-  **CÁMARA DE COCCIÓN** construida íntegramente en **ACERO INOXIDABLE**, con vaporera de espesor de 2 mm.
-  Cámaras de cocción totalmente **INDEPENDIENTES**.
-  Controladores estándar digitales con **16 PROGRAMAS.**

Los hornos de piso **BACKEN** aseguran un resultado óptimo de cocción en panadería, pastelería y pizzería con la mejor relación de precio/calidad del mercado.

El diseño de cámaras de cocción independientes, tanto en tiempo como temperatura de horneado, permiten flexibilidad y optimización de la producción, lo que sumado a un sistema inteligente de gestión de quemadores y una aislación de superior, generan importantes ahorros en el consumo de gas y alta eficiencia térmica.

Posee vaporizador construido íntegramente en acero inoxidable de 2 mm, diseñado para maximizar el efecto sobre el producto y alarga la vida útil del horno.

Disponible en formatos de hasta 3 cámaras y 12 bandejas 60x40, los hornos de piso **BACKEN** son sinónimo de cocción artesanal de alta calidad con el menor consumo energético.



*La información, medidas y fotografías pueden estar sujetas a cambios sin previo aviso.

MODELO	BHP3C 6BG
CAPACIDAD	6 bandejas 60x40, 2 bandejas por cámara
PRODUCTIVIDAD	30 kg/Hora. Referencia en pan corriente (mix. hallulla/Marraqueta).
SUPERFICIE DE COCCIÓN	1.5 m ²
POTENCIA CALÓRICA	26.000 kcal
ENERGÍA / POTENCIA / ENCHUFE	Monofásica 220V 1L+N+T / 300W / Tipo L 10AMP
COMBUSTIBLE / CONSUMO GAS / CONEXIÓN GAS	Gas licuado GLP / 0.25 kg/hora por cámara / ¾ HE
DIMENSIONES	1385x900x1795 h mm
PESO	330 Kg