

## Hornos Rotativos Brunetti

### Serie HR/B



- Quemador Olympia
- Controlador y temporizador CAHO
- Piezas eléctricas Schneider y Omron
- Cuerpo del horno de acero inox. 201
- Potente sistema de vapor
- Incluye carros de acero inoxidable

**Construido en acero inoxidable.** El cuerpo del horno está fabricado completamente en acero inoxidable #201, una aleación que ofrece una combinación de durabilidad, resistencia a la corrosión.

**Sistema de vapor.** Diseñado para generar una cocción eficiente y uniforme, creando un entorno ideal para hornear productos que requieren humedad, como panes y pasteles. Al inyectar vapor en el horno, este sistema ayuda a mantener la humedad en la superficie de los alimentos, mejorando su textura, color y volumen.

**Control inteligente.** Incluye luces indicadoras y de advertencia para el estado del horno, temporizador, controlador de temperatura, regulador del ventilador de circulación del aire, alarma del temporizador, interruptor principal de encendido, entre otros. Estas funciones permiten un control completo del proceso de horneado. Este diseño asegura un manejo fácil y efectivo.

**Quemador Olympia.** Este quemador cuenta con un puerto de observación para el fuego y un sistema de conexión fácil de manejar. Es un componente clave para asegurar una combustión eficiente en el horno, optimizando el rendimiento y la seguridad. El diseño permite un ajuste y mantenimiento sencillo para los usuarios.

**Chasis 360°.** El diseño del chasis permite una rotación completa dentro del horno, asegurando una cocción uniforme al girar la carga durante el proceso de horneado.

**Manija ergonómica.** El diseño ergonómico asegura un agarre firme y facilita la apertura y cierre del horno. Además, el sistema de bloqueo garantiza que la puerta permanezca bien sellada durante el proceso de cocción, lo que optimiza la eficiencia térmica del horno y mantiene la seguridad del usuario.

**Componentes electrónicos Schneider y Omron.** Este sistema eléctrico avanzado garantiza una operación segura y eficiente del horno, con un diseño bien organizado para facilitar el mantenimiento y la gestión de los circuitos. Los componentes están cuidadosamente dispuestos para asegurar la estabilidad y el control óptimo de todas las funciones del equipo.

# Datos Técnicos

Serie HR/B

## Usos y aplicaciones

El Horno Rotativo Brunetti es un equipo ideal para grandes volúmenes, que puede hornear todo tipo de pasteles, pan, galletas, etc. Es adecuado para la cocción de alimentos en hoteles, centros comerciales y panaderías.

MODELO	HR32B	HR64B
Capacidad	32 bandejas	64 bandejas
Dimensiones bandejas	450 x 700 mm	450 x 700 mm
Carros	1 Carro de 600x800 o 700x900 mm	2 Carros de 600x800 o 700x900 mm
Energía	Gas	Gas
Temperatura	20°C ~ 300°C	20°C ~ 300°C
Tiempo (hasta alcanzar 200°C)	15 - 20 min	11 - 20 min
Consumo de gas	6 Kg/h	8 Kg/h
Peso	1800 Kg	2200 Kg
Rango de ajuste de tiempo	1 ~ 99 min	1 ~ 99 min
Voltaje	380V ± 10%, 3 fases, 50Hz	380V ± 10%, 3 fases, 50Hz
Potencia	5 Kw	5 Kw
Dimensiones	2550 x 1600 x 2500 mm	2700 x 2600 x 2500 mm
Función de mantenimiento en caliente	Menos de 60°C x hora al mantener 200°C continuamente	Menos de 60°C x hora al mantener 200°C continuamente
Presión de gas	LPG (3.0 KPa)	LPG (3.0 KPa)

*Las imágenes publicitarias son solo de referencia, prevalece el producto real.  
La empresa se reserva el derecho de cambiar las especificaciones sin previo aviso.*

## | Quemador



## | Chasis 360



## | Manija ergonómica



## | Caja eléctrica

