

Mini Horno en Esprial



*Patente Pendiente. Consulte página web para información de patente
HECHO EN ELIA

Mini Horno en Esprial

¡Se envía en una sola pieza!
Dimensiones: 2.4 x 2.4 x 2.4m



Lavado linear del cinturón

Rango de Temperatura hasta 250°C



Anchura de Cinto 609mm, 406mm, 305mm



REQUISITOS DEL SISTEMA

Electricidad: 3ph, 480V, 60Hz, 250 A

Agua: 60 gph (Lavado del cinturón)

Vapor: 800 [b/hr at 40 PS] min (control de humedad)

Extracción: 2 x1000 cfm (con salidas)

Opción de Gas: 600,000 btu gas natural a 2=7psi



Rostizado:
Pollo



Al vapor:
Pollo



Ahumado:
Jamon y Pavo



Asado:
Hamburguesa/Albondigas



Horneado:
Tamales

¡Venga y pruebe su producto con nosotros!

Unitherm fabrica hornos desde 1986.

Nos especializamos en fabricar sistemas de cocción que desarrollan calidad en sabor, apariencia, aroma, y rendimiento que nuestros clientes y sus consumidores demandan.

Centro de Pruebas

Si la calidad final del producto es muy importante para usted entonces venga y pruebe con nosotros. Nosotros le mostraremos métodos para maximizar el desarrollo de color y rendimiento. Unitherm maneja una cocina de 2,320 m² diseñada exclusivamente para pruebas de cocción, enfriado y congelado.

Area de Producción

Nuestra area de producción cuenta con lo último en innovación de maquinaria en una planta de 7,000 m². Nuestra area de prueba esta disponible con máquinas de producción.

Departamento de Servicio

Nuestros técnicos pueden asistirle en cualquier lugar del mundo en menos de 24 horas. Diagnósticos en línea a través del sistema ethernet y cámaras conectadas a las máquinas nos permiten acceso inmediato para equipos con fallas.



Unitherm Food Systems, Inc.

502 Industrial Road, Bristow, Ok 74010

Tel: (918) 367-0197 Fax: (918) 367-5440

Email: unitherm@unithermfoodsystems.com

Visite nuestra página www.unithermfoodsystems.com