

# HORNO ROTATIVO ROTOVENT RVT 665 C

| TAGLIAVINI

Perfecto para pastelerías y panaderías con instalaciones pequeñas/medianas.

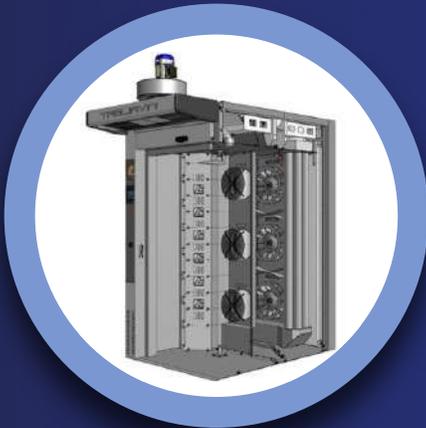


- Reducción de más del 30% del consumo energético.
- Alta productividad (70 Kg por hora).
- Hasta 18 Bandejas.

 TAGLIAVINI



## CARACTERÍSTICAS



### COCCIÓN PERFECTA

La uniformidad de cocción está garantizada por 3 ventiladores de gran diámetro que dan un volumen significativo de aire en la cámara. La rotación del carro asegura una cocción homogénea del producto.



### CONTROL INTELIGENTE

Pantalla táctil que incluye nivel de potencia, programación semanal de los encendidos, hasta 100 memorias de cocción, tiempo de inyección de vapor, iluminación, apertura/cierre de la válvula de evacuación de vapores.



### CANTIDAD EXACTA DE VAPOR

Los dos generadores de vapor en cascada de superficie grande, situados directamente en la cámara de cocción, garantizan una producción abundante de vapor que puede satisfacer las necesidades más difíciles.

## DATOS TÉCNICOS

Voltaje:	380 V o 220 V trifásico	Dimensión bandejas máxima mm:	600x650 -400x800 -500x700 460x660 (18"x26") 460x760 (18"x30")
Potencia térmica:	34400 Kcal / 137600 BTU/h	Número estantes/ espacio entre bandejas:	15 / 105 - 18 / 88 - 20 / 79 N/mm
Temperatura máxima de funcionamiento:	°C 280	Diámetro máximo rotación carro	920 mm
Cantidad de bandejas:	18	Altura total carro (enganche incluido)	1815 mm

### DIMENSIONES

