

SPIEDOS:

Mo delos:

A – 4 Espadas – 16/20 pollos.

B – 6 Espadas – 24/30 pollos.

Construcción Interior:

En chapa DD nº 18 enlozado montada sobre una estructura construída en ángulo de 19 x 3 mm soldado con método Baiser y un tratamiento fosfatizado y antioxidante.

Construcción Exterior:

En acero inoxidable de calidad AISI 430 BB de 0,7 mm de espesor esmerilado y vidrios de 10 mm de espesor y tratado térmicamente. Utilización de ruedas para fácil traslado: 2 fijas y 2 pivotantes.

Espadas:

De acero inoxidable de 8 y 6 mm de diámetro. En el extremo un mango de madera terminado. Antitérmico.

Motor:

Moto reductor de ¼ HP de 1400/1/60 R.P.M. a 4 R.P.M. (4 vueltas por minuto) unidad sellada y fabricada bajo normas ISO 9002 fabricación nacional.

Calefacción:

Con módulos individuales de pantalla del tipo infrarrojo con placas de cerámica refractarias auto perforadas y malla metálica de irradiación calorífera cada uno de 2500 Cal./H. Alimentada cada pantalla con robinetes con válvulas homologados.



TECNO CALOR

de **BAZAN CARRASCO S.A.**

- COCINAS
- ANAFES
- HORNOS PIZZEROS
- CARLITEROS
- HORNOS PASTELEROS
- PARRILLAS
- FREIDORAS
- MAQUINAS EN GRAL.

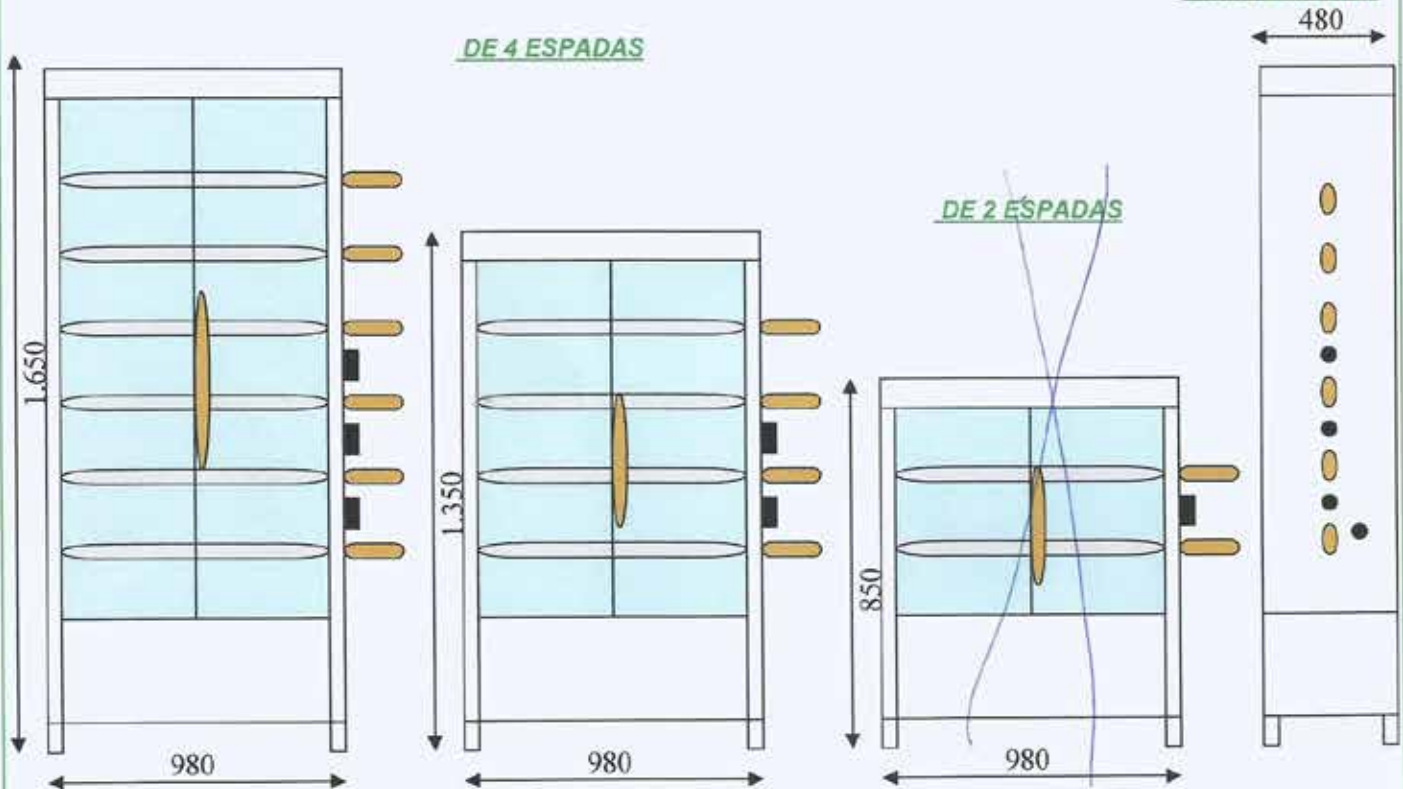
SPIEDO BOTAFOGO

DE 6 ESPADAS

DE 4 ESPADAS

DE 2 ESPADAS

VISTA LATERAL



CARACTERISTICAS TECNICAS	6 ESPADAS	4 ESPADAS	2 ESPADAS
CANTIDAD DE PANTALLAS	6	4	2
POTENCIA TOTAL CALORIAS/HS.	33000	22000	11000
CONSUMO : G.N. M3/HS.	3.90	2.65	1.40
G..E.M3/HS.	2.70	1.90	0.95
ENTRADA	1/2" GAS	1/2" GAS	1/2" GAS
PESO APROXIMADO	70 KG.	55 KG.	40 KG.
MOTOR	MOTO-REDUCTOR DE 1/4 HP. 1400 RPM		

EL FABRICANTE SE RESERVA EL DERECHO DE MODIFICAR MODELOS, MEDIDAS Y ESPECIFICACIONES TECNICAS SIN PREVIO AVISO.