

KML30-35

Horno giratorio Kamell

- Capacidad de veinte a veinticinco latas de panadería de 45 x 66 cm según referencia
- Frente fabricado en acero inoxidable.
- Puerta en duraluminio con ventanilla de inspección en vidrio templado de seguridad.
- Paredes, piso y techo en acero pintado al horno.
- Aislamiento para altas temperatura de 4" de espesor.
- Rotación fabricada en aceros y bronces para alta temperatura.
- Cinco columpios numerados.
- Iluminación interna para observar el producto.
- Sistema de calefacción a gas propano o natural, ACPM o electricidad.
- Tablero frontal para manejo de controles.
- Control de temperatura automático con escala en grados C° o F°.
- Control de tiempo de horneado con alarma hasta 60 minutos.
- Control de rotación de las bandejas.
- Sistema de encendido electrónico de seguridad.
- Sistema de seguridad a gas con control de llama antiexplosiones.
- Horneado totalmente uniforme sin reseca el producto.
- Sistema de armar y desarmar para facilitar instalación o traslado.



Panel frontal que controla temperatura, tiempo de horneado, dirección de giro, iluminación y encendido.



Indicador de posición de bandeja en el panel frontal.



Sistema de giro con bandejas, en acero pintado y con ruedas estabilizadoras.



Puerta lateral para acceder al sistema de giro, el quemador y los controles en general.

KML30-35

Horno giratorio Kamell

FICHA TÉCNICA

	KML 10	KML 15	KML 20	KML 25	KML 30	KML 35	KML 40
Frente	193 cm	239 cm	285 cm	331 cm	377 cm	423 cm	469 cm
Fondo	218 cm	218 cm	218 cm	218 cm	218 cm	218 cm	218 cm
Altura	207 cm	207 cm	207 cm	207 cm	207 cm	207 cm	207 cm
Peso aproximado	1600 Kg	2000 Kg	2500 Kg	2800 Kg	3300 Kg	3500 Kg	3850 Kg
Consumo gas BTU/h	90.000	125.000	130.000	140.000	170.000	180.000	250.000
A.C.P.M. (Galón/h)	1.2	1.35	1.40	1.75	1.80	1.9	2.0
Consumo eléctrico gas	0.37 Kw	0.37 Kw	0.37 Kw	0.37 Kw	1.1 Kw	1.1 Kw	1.1 Kw
Consumo eléctrico ACPM	1.5 Kw	1.5 Kw	1.5 Kw	1.5 Kw	2.2 Kw	2.2 Kw	2.2 Kw
Conexión eléctrica	220 v	220 v	220 v	220 v	220 v	220 v	220 v

REQUERIMIENTOS BÁSICOS:

Superficie plana con suficiente circulación de aire.
 Acometida de gas natural: Diámetro 3/4" Presión 11" WC (½ PSI).
 Gas propano: Diámetro 1" Presión 13" WC (½ PSI).
 Acometida de corriente eléctrica trifásica de 220 v. con neutro y polo a tierra.
 Acometida de agua con tubería metálica de ½" con registro.

Kadell se reserva el derecho de modificar el modelo, diseño y especificaciones de sus equipos sin previo aviso.



Puerta en duraluminio con manija en madera, ventanilla de inspección con vidrio de seguridad.



Sistema de rotación con motor eléctrico y reductor de velocidad.



Rodamientos laterales de alta resistencia que soporta el sistema de giro y garantiza mayor durabilidad.



Control de dirección de giro desde el panel frontal.

Nuestros equipos industriales para restaurantes, panaderías y pizzerías han sido desarrollados bajo las más exigentes normas de calidad cumpliendo con todos los requerimientos de su establecimiento, nuestra tecnología cuenta con el sistema CAD-CAM-CAE que controla con exactitud el corte y doblaje de cada pieza garantizando un ensamble perfecto.