

# R56

## HORNO A CARBÓN SOBRE MESA

### CARACTERÍSTICAS

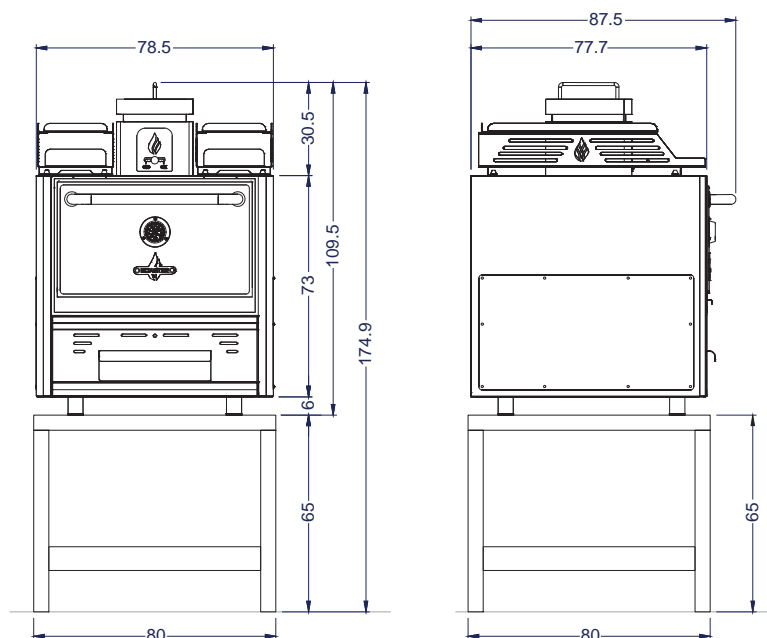
<b>Construcción:</b>	Acero Inoxidable
<b>Producción:</b>	75 platos
<b>Dimensiones equipo:</b>	78.5 x 77.7 x 109.5 cm
<b>Dimensiones embalaje:</b>	86 x 96 x 131 cm
<b>Consumo diario carbón:</b>	10 -12 kg
<b>Tiempo de funcionamiento:</b>	30 minutos aprox.
<b>Rendimiento:</b>	9 horas
<b>Temperatura de trabajo:</b>	250°C a 350°C
<b>Capacidad de extracción:</b>	2.100 m <sup>3</sup> /h
<b>Salida de calor:</b>	6 kW
<b>Diámetro extracción horno:</b>	Ø 180 mm
<b>Peso neto:</b>	281kg
<b>Peso embalaje:</b>	334 kg



- Parrilla cerrada, para la cocción "a las brasas".
- Permite ahorro importante de carbón versus una parrilla abierta.
- Cocciones hasta un 40% más rápidas.
- Al ser un ambiente cerrado, permite trabajar cualquier tipo de alimento a la parrilla, desde carnes, hasta postres.
- Permite la utilización de contenedores para cocinar, por ejemplo arroces, cremas, productos pequeños.
- Sistema enfriador del humo y corta chispa, para evitar problemas en ductos de extracción.

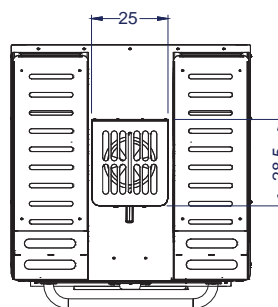
### PLANIMETRÍA

Unidad: cm



Vista Elevación

Vista Izquierda

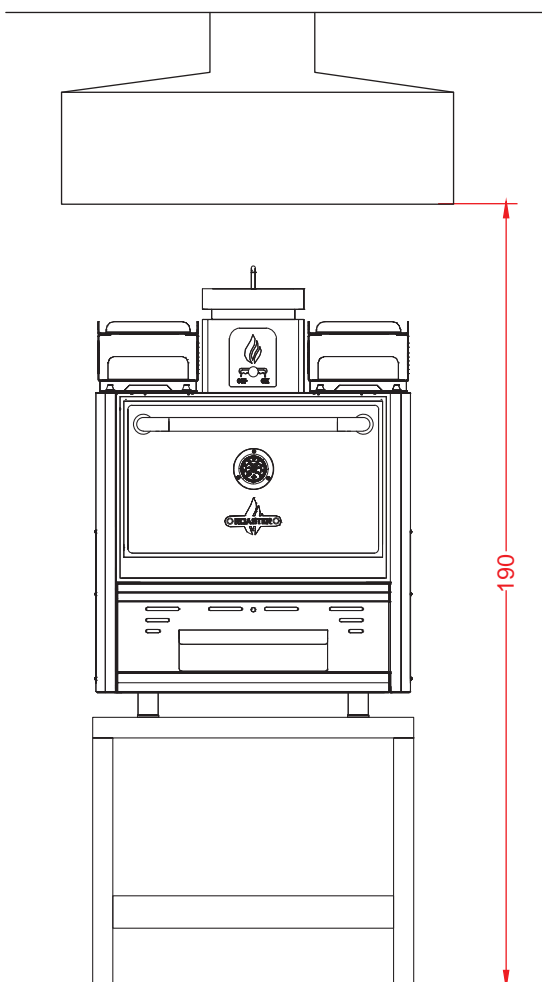


Vista Planta

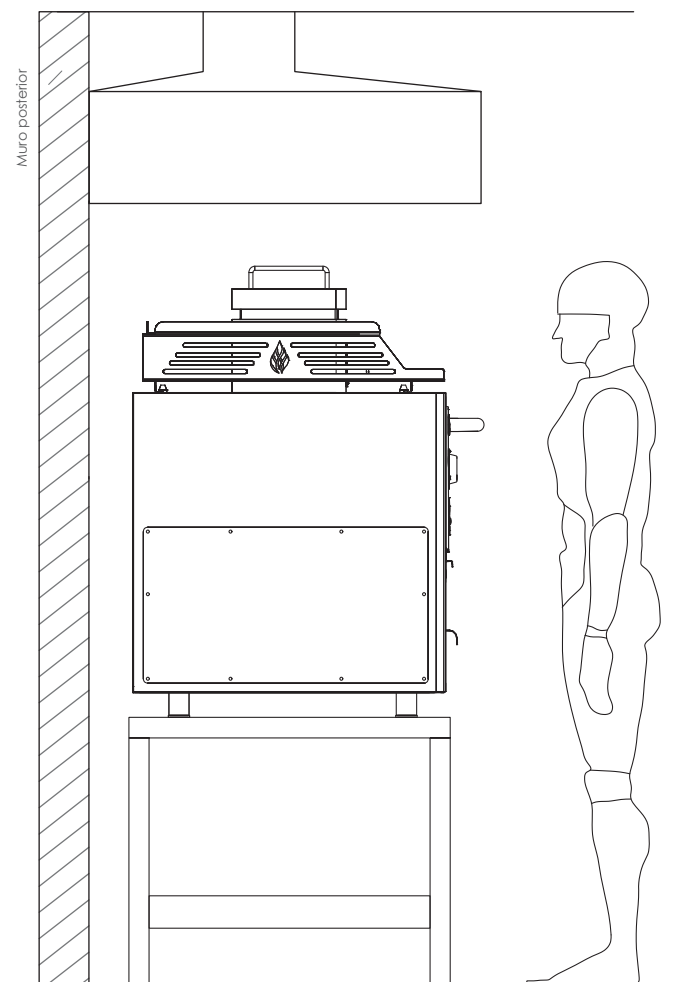
## DETALLE INSTALACIÓN

Unidad: cm

Equipo requiere de **campana de extracción** para una correcta extracción de humos y vahos.  
Debe estar ubicada a 190cm NPT (nivel piso terminado).

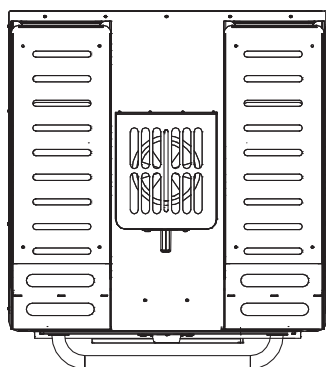
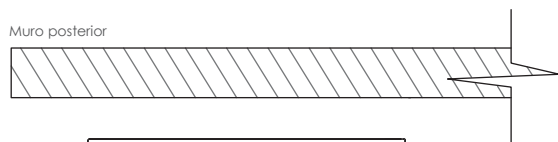


Vista Elevación



Vista Izquierda

Operario,  
estatura 175 cm



Vista Planta