

LÍNEA DE COCCIÓN



✓ **HORNO DE CONVECCIÓN COMERCIAL**

El horno Torrey es ideal para los restaurantes de alto volumen y establecimientos de food service.

✓ **CONSTRUIDO EN ACERO INOXIDABLE**

El exterior del equipo está construido en acero inoxidable y el interior está recubierto en acero porcelanizado.

✓ **TURBINA DISTRIBUIDORA DE CALOR**

Tiene una turbina que permite que el calor circule por todo el horno, haciendo que la cocción sea uniforme.

✓ **PUERTAS DE USO RUDO**

Las puertas del horno están construidas en cristal templado de doble panel y el asa es material aislante de calor con el fin de evitar accidentes.

✓ **DISEÑO MODULAR**

Los equipos Torrey tienen un diseño modular con el cual podrás crear una cocina completa con cada uno de nuestros equipos y que estos coincidan en tu cocina.

✓ **CAPACIDAD PARA 5 CHAROLAS**

El horno Torrey tiene capacidad para ingresar 5 charolas al mismo tiempo y maximizar su capacidad de cocimiento gracias a sus racks cromados ajustables.

CERTIFICACIONES



Intertek



Intertek

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Dimensiones con empaque

Largo:	1165 mm
Ancho:	1142 mm
Alto:	1666 mm

Dimensiones sin empaque

Largo:	1067 mm
Ancho:	965 mm
Alto:	1448 mm

Dimensiones interiores del horno

Alto:	508 mm
Ancho:	737 mm
Profundo:	546 mm

Materiales

Puertas:	2 con seguro de cierre
Material de puertas:	Acero inox. y doble panel cristal templado
Quemadores:	Acero inox. tipo I
Parrillas:	5 parrillas cromadas de uso rudo
Material externo:	Acero inoxidable 430
Material interno:	Acero porcelanizado

Datos de rendimiento de cocción

Tipo de gas:	Gas LP
Potencia Watts:	17,580 Watts
Potencia BTU'S:	60,000 BTU/Hr
Consumo M3:	GN: 1.578/LP:0.68 M3/Hr
Consumo amperes:	5,9 A

Presión de gas

Presión de trabajo LP:	10 in/WC
------------------------	----------

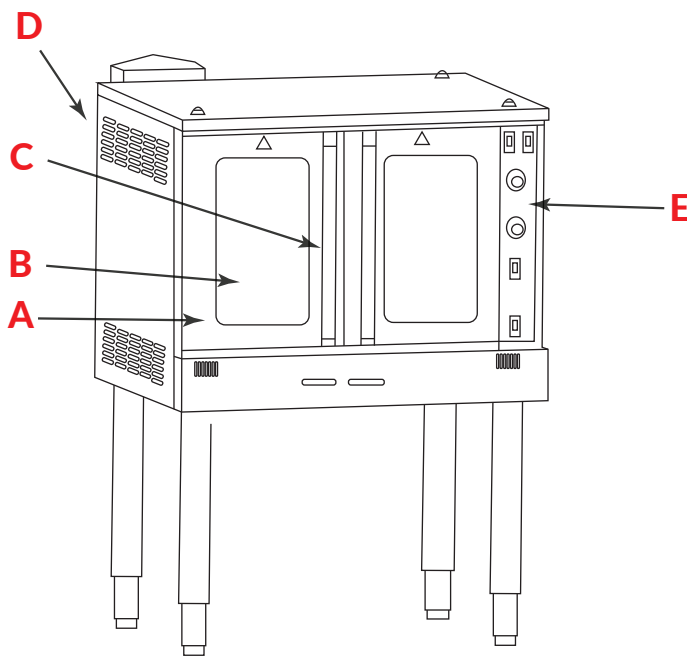
Accesorios

Parrillas:	5 parrillas de acero niquelado
Panel de control:	Temporizador y termostato mecánico
Espreas:	N/A
Base:	Patas ajustables con ruedas

Datos logísticos:

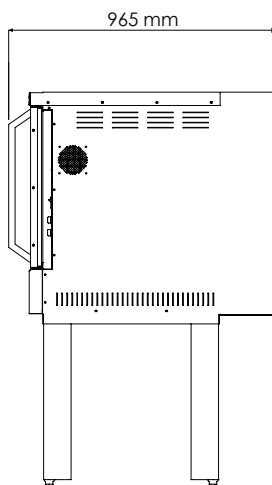
Peso bruto:	258 kg
Peso neto:	230 kg

PARTES / VISTAS DEL EQUIPO



- A. Puerta del horno
- B. Vidrio puerta del horno
- C. Jaladera puerta del horno con apertura dual
- D. Salida de aire caliente
- E. Panel de control

FRONTAL



LATERAL

