

Serie **VORTEX**



Hornos Rotativos

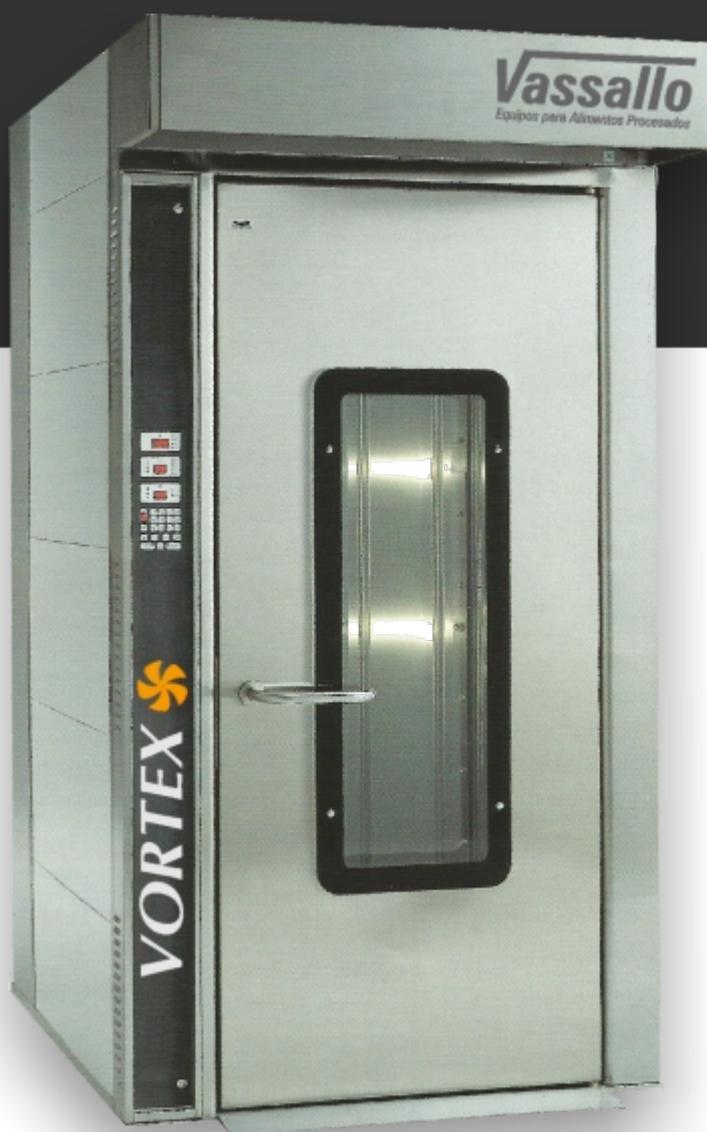


Vassallo
Equipos para Alimentos Procesados

Nuevo diseño, nueva generación.

La Serie **VORTEX** nace de la fusión entre la simplicidad de funcionamiento de los hornos termoventilados y las características de los hornos rotativos.

Gracias a su diseño, se ha logrado un horno de dimensiones reducidas pero de un rendimiento excepcional. La ubicación de la cámara de combustión y la cámara de cocción permite que el **VORTEX** tenga un mejor intercambio de calor, reduciendo así el consumo de energía.



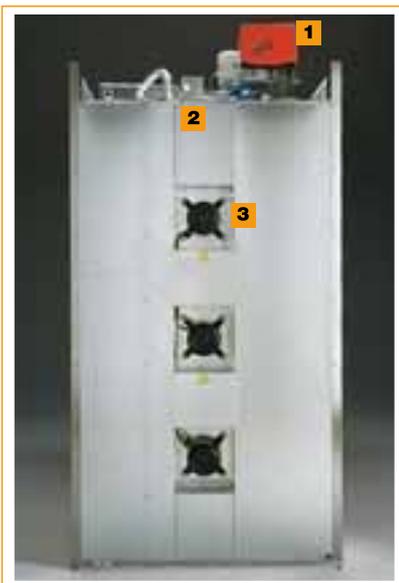
Características.



Doble Vaporizador.

Esto permite que el vapor sea inyectado de forma mas pareja por los dos sopladores de aire que posee la camara, asegurando de que el vapor llegue hasta el centro de la bandeja.

- 1 - Quemador
- 2 - Valvula anti-explosión
- 3 - Chimenea
- 4 - Panel eléctrico de potencia
- 5 - Motorreductor de carro
- 6 - Turbina de aspiración de vapores
- 7 - Campana



- 1 - Quemador
- 2 - Electroválvula de agua
- 3 - Turboventiladores



Doble Cristal

Eficiencia Energética.

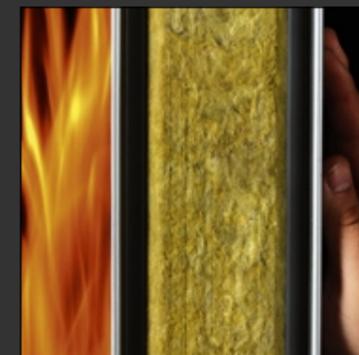


Turbinas Controladas.

Al funcionar las turbinas de una forma mas eficiente, controlamos el aire como medio de transporte de calor. De esta manera el horno se torna mas ágil en cuanto a rampas de temperatura y en gastos innecesarios.

Mejor Aislación.

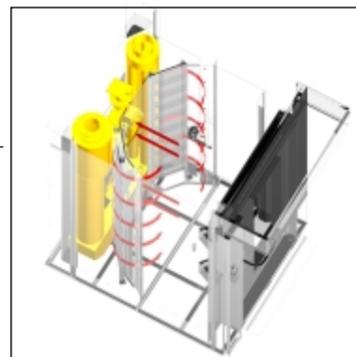
La aislación en un horno es fundamental para su rendimiento, es por eso que la lana de roca es el material ideal para este tipo de tareas, reemplazando a la lana de vidrio convencional.



Mayor Rendimiento.

El VORTEX, gracias a su diseño de ingeniería, posee el intercambiador de calor dentro de la cámara de cocción, de esta manera la eficiencia aumenta considerablemente.

Ademas gracias a sus dos sopladores de aire, produce una mejor circulación dentro de la cámara, produciendo así una cocción mas homogénea y minimizando significativamente el consumo de energía en la cocción.



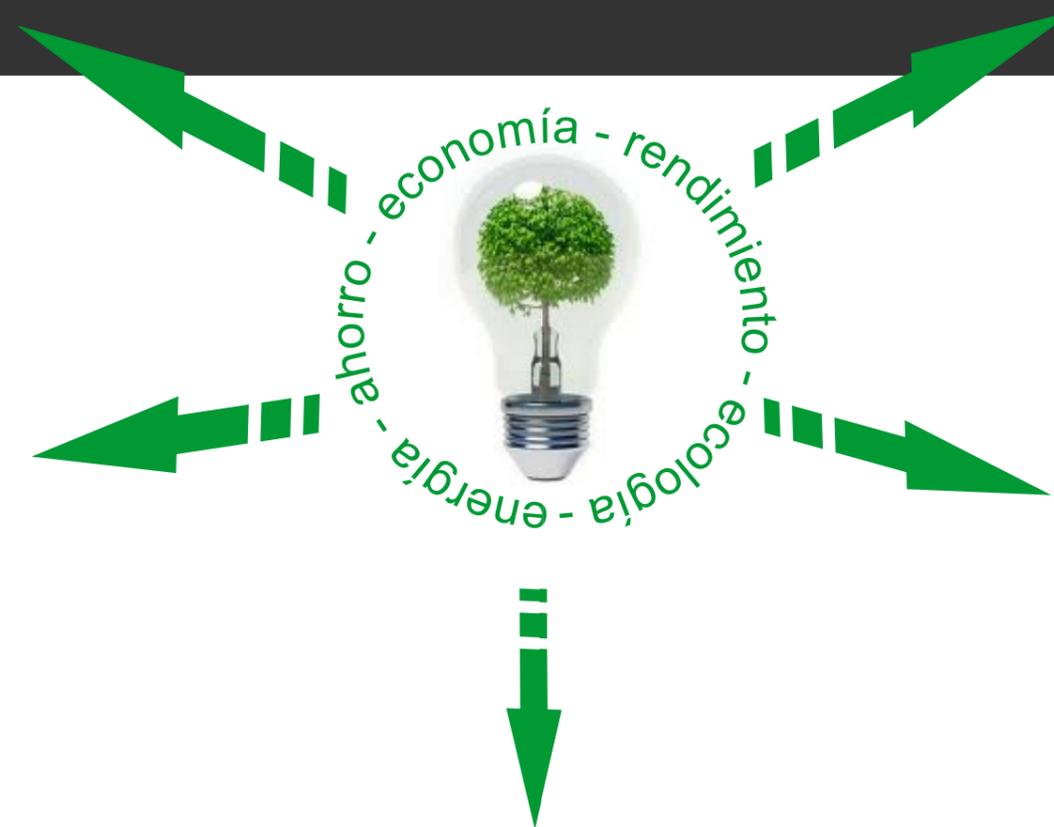
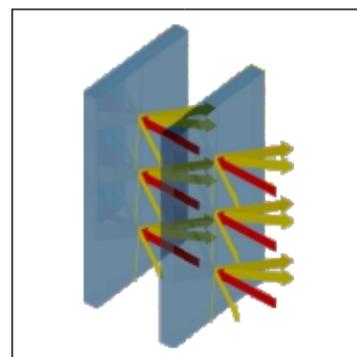
Doble Vaporizador.

Provisto de doble vaporizador, lo que permite un vapor mas parejo en todo el volumen dentro de la cámara.



Vidrio Reflectivo.

Doble vidrio templado, además de poseer una lamina reflectiva de calor, minimizando así la pérdida de calor, y aprovechando así la energía calórica dentro del horno.



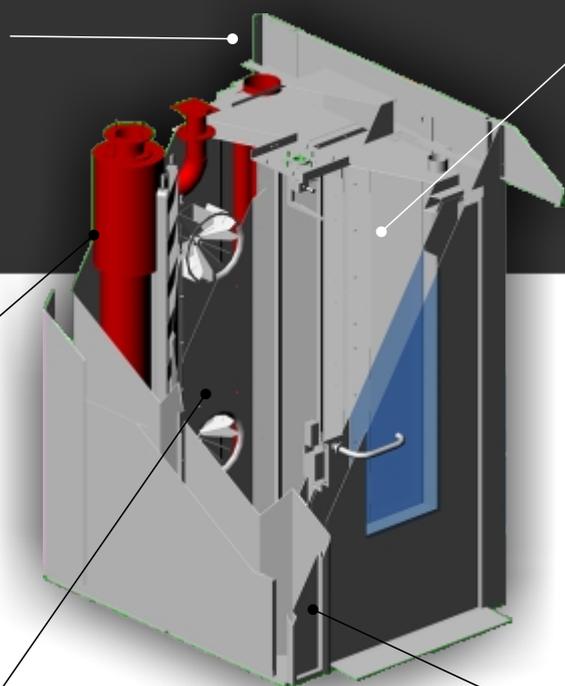
Construcción.



Soldaduras realizadas a mano, asegurando así la mínima deformación y la máxima unión de las cámaras.



Cortes por agua y láser en chapas estructurales, para una unión perfecta en el armado



Cámara de combustión fabricada en Acero Inoxidable AISI 310S refractario. Especialmente formulado para altas temperaturas.

Construido en Acero Inoxidable AISI 304, con espesores mínimos de 1,2 mm, otorgándole una larga vida útil.

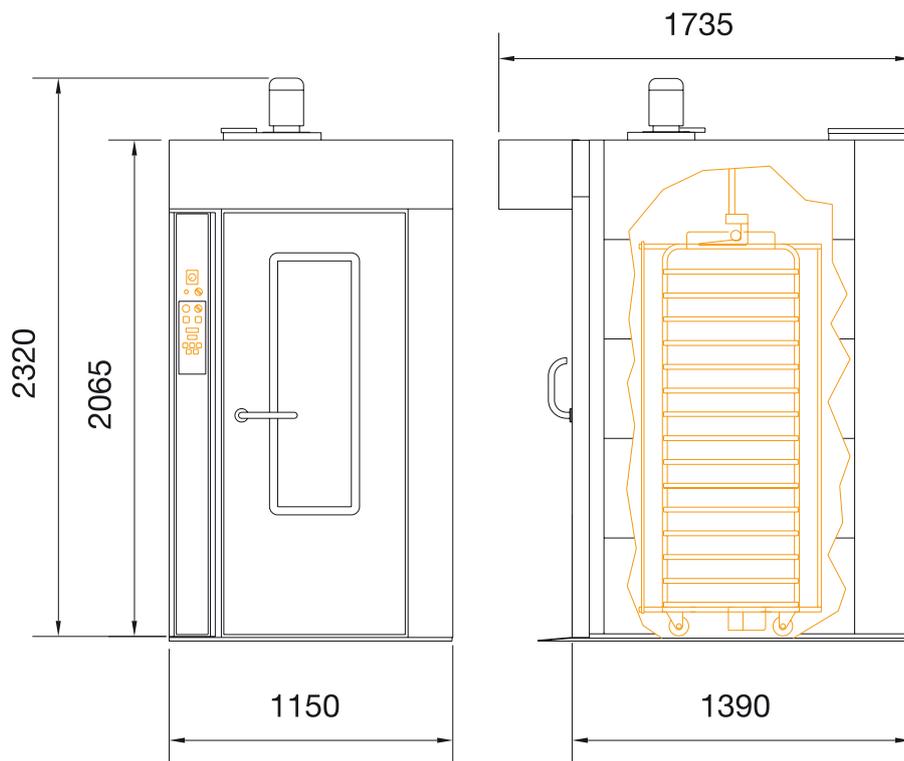


Panel de control a pedido del cliente. Pudiendo optar entre relojes digitales, analógicos o pantalla táctil.

Características Técnicas.

DATOS TECNICOS TECHNICAL DATA

Modelo Model	Dimensiones bandejas Sizes trays	Nº de bandejas Nº trays	Potencia Power consumption		Alimentación Suply	Peso Weight Kg.
			kW	Kcal/h		
VG 4570	45x70 cm - 18x28"	15	1	30.000	GAS	800



Vassallo

Equipos para Alimentos Procesados

www.vassalloequipos.com.ar



*Ozamis Sur 75 - Complejo Bodega Furlotti - Maipú - Mendoza - Argentina.
Telefax: 54 261 4972983. e-mail: vassallo@vassalloequipos.com.ar*