



HORNO AUTOMATICO GN - 1/2 - RIBON/TALSA

SKU: 12920001

RIBON

Función



Tratamiento térmico de productos cárnicos mediante procesos de secado, cocción y duchado.

Aspectos técnicos

Largo	1.872 mm
Ancho	4.165 mm
Alto	3.375 mm
Peso	2.150 kg

Capacidad	2 carros varilleros de 1.500 kg
Potencia	10.1 kW
Alimentación	60 V
Temperatura	100 °C
Voltaje	220 V

Características

Tecnología Run-Flow que garantiza la circulación de aire, mantiene la temperatura y humedad durante el enrojecimiento, secado y cocción, y logra adecuado color y sabor.

Aislamiento en espuma de poliuretano en paneles laterales.

Control automático de procesos con PLC y pantalla táctil de 7".

Posible adaptación a gas propano (GLP) como suministro para el quemador, manteniendo condiciones ambientales y sanitarias.

Rampa de acceso con ángulo bajo, sólida y sin abatimiento.

Sistema de apertura de puerta interior por seguridad.

Bomba, tanque y boquillas de lavado.

Es posible incorporar generador de humo natural externo (ajustable).

Quemador de gas de origen alemán (marca Weishaupt).

Se reinicia con datos del último proceso realizado.

[Ver garantía](#)

*Última actualización: Febrero 2026

Protege tu inversión y maximiza el rendimiento

Consulta a nuestro Técnico en Línea

+57 318 358 5528

Contáctanos

+57 316 876 6110 | info@talsa.com.co

[in](#) [@](#) [f](#) [v](#)
talsa.com.co