



HORNO AUTOMATICO R50GI

SKU: 19000034



Función

Secar y cocinar productos cárnicos.

Aspectos técnicos

Largo	1685 mm
Ancho	1240 mm
Alto	2550 mm

Voltaje	220 V
---------	-------

Características

Cuenta con sistema de calentamiento indirecto mediante un quemador de gas controlado electrónicamente. Incorpora un sistema auto generador de vapor lo cual permite hacer procesos de cocción y secados con control de humedad relativa.

El sistema de control con plc y pantalla táctil, permite realizar la parametrización de los programas de proceso automático de una manera fácil e intuitiva.

El consumo de agua para generar vapor es mínimo ya que solo se consume lo estrictamente necesario.

Salida de gases de combustión y vapores por ductos independientes.

[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