

Serie HEC

HORNOS ECOLÓGICOS A CARBON VEGETAL ESPECIAL PARA POLLOS A LA BRASA SIN HUMOS

Nuestra Serie HEC es un Horno Ecológico a Carbon Vegetal para la producción de Pollos a la Brasa con el inconfundible y exquisito sabor único que se consigue con la brasa del carbon vegetal. El diseño ecológico, su eficiente funcionamiento y construcción robusta, hacen de nuestra Serie HEC un horno insuperable para el negocio de pollos a la brasa, que no se consigue con otro tipo de horno, que utilice la fuente de energía calorífica diferente al carbon vegetal.

Acabados en Acero Inoxidable AISI 304, revestido con aislante térmico para conservar la potencia calorífica del interior y reducir pérdidas de calor al exterior de la máquina, consiguiendo de este modo un gran ahorro en el consumo de carbón, que hace de nuestra Serie HEC un horno eficaz, de gran rendimiento y muy rentable para su negocio. Sumando el rendimiento eficaz del horno mas la Guia Técnica aplicada al uso correcto del horno, la calidad y cantidad de carbon, temperatura controlada, tiempo de encendido y cocción idónea, se consigue ahorrar hasta 40% de carbon, por lo tanto la cantidad de carbon que ahorra el horno Serie HEC durante 9 meses pagaría su precio.

La instalación y uso de la Serie HEC es fácil, y se puede montar en cualquier local del sector hostelero. NO es necesario una instalación y salida de humos especial, debido al diseño ecológico de la Serie HEC, las gotas de grasa NO caen directamente a la brasa del carbón. Un extractor ya instalado en una cocina de hostelería sería suficiente para extraer los vapores que se genera en la cocción.

La Serie HEC es Ecológico porque en la cocción del pollo NO se genera humo de grasa quemada. En nuestro horno Serie HEC no hay humo con grasa quemada que extraer y tirar por la chimenea. ***(1)**

Se ahorra la inversión extra que demanda una construcción de salida de humos, con extractor especial, se reduce además la frecuencia de mantenimiento y limpieza de la grasa quemada producida por los hornos, parrillas y barbacoas tradicionales y que se acumulan en los tubos de salida de humos de la chimenea.

La cocción del pollo que se obtiene con nuestro horno Serie HEC es mas uniforme, sano, jugoso y de sabor mas exquisito, que gusta al consumidor.

****(1)** Cuando se esta cocinando los alimentos en una barbacoa, horno y/o parrilla tradicional, la grasa de las carnes cae directamente a la brasa del carbón, se filtra y se quema en el carbón ardiente, generando fuego y humo que producen los hidrocarburos aromáticos policíclicos (PAH), que se adhieren en las carnes. Si estos hornos cuentan con chimenea o tubo de salida, sus paredes muy rápidamente se cubren de la grasa quemada, que además de contaminar el medio ambiente, necesitan limpieza extra y mantenimiento mas frecuente.*

Características:

- Acabado en acero inoxidable AISI 304.
- Se puede instalar en todo tipo de locales del sector hostelero.
- No hace humos que necesite extracción especial.
- Bajo consumo de carbón, su diseño ecológico y rendimiento eficaz le permite ahorrar hasta 40% de carbón. Mínimo consumo, Máximo rendimiento.
- Recinto de hierro para el hogar del carbón revestido con material refractario.
- Recinto recolector de cenizas del carbón.
- Bandeja recolectora de aceite y grasa.
- Motor Monofásico de 230V 50HZ - 0,25 CV a 1CV.
- Sistema de Transmisión planetaria con piñones de acero para los espiedos.
- Termómetro.
- Luz interior.
- Arranque y Apagado de seguridad
- Fácil mantenimiento y limpieza.
- Capacidad: Segun Modelo de 12 a 36 Pollos
- Potencia: de 17750 calorías a 40000 calorías.ver tabla
- Dimensiones: ver tabla