

Horno Panadero

HSPU



HSPU

Horno Panadero



mod. HSPU

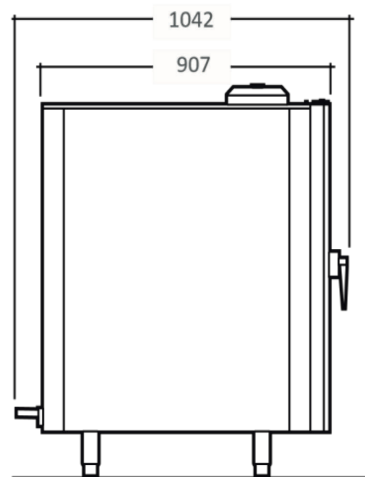
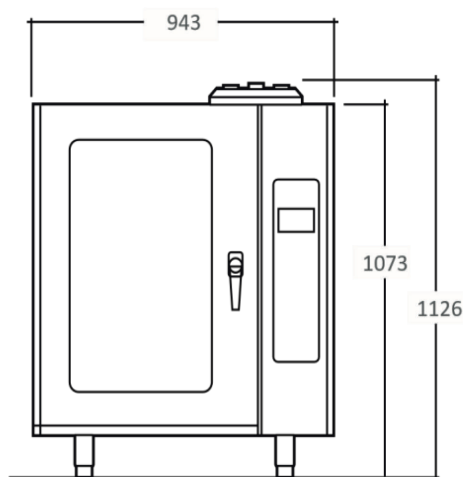


Características Generales

- Mueble construido en acero inoxidable.
 - Rack para 8 charolas de 65 X 45 cms. (no incluidas).
 - Sistema de convección y calentamiento a base de gas.
 - Programación de temperatura y tiempo.
 - Timer con alarma programable.
 - Sistema de vapor programable y manual.
 - Sistema amigable para manejo guiado por la pantalla.
 - Memoria con 100 recetas (cada una con 3 pasos diferentes).
 - Patas con regatón para nivelación.
 - Utiliza charola panadera de 65 X 45 cms. charola para baguettes, charola para rostizar 18 pollos/hr(no incluidas).
 - Tina de horno interior sanitario en acero inoxidable.
 - Toma de agua de 1/2" NPT.
 - Garantía, servicio y refacciones marca San-Son®.
- **PANADERÍA**(1000 baguettes/turno, 2300 bisquets/turno).
 - **PIZZERÍA**(70 pizzas familiares/hr).
 - **COCIMIENTO AL VAPOR**(8 charolas de verduras o frutos del mar cada 20 min.).
 - **CONVECCIÓN** (Todas las aplicaciones del horno).
 - **ROSTICERO** (18 pollos cada 75 min).

Nota: Las cantidades solo son referencia, pueden variar de acuerdo al peso y composición de cada producto.

Configuración Técnica



Dimensiones (mm)

MODELO	ANCHO	PROFUNDIDAD	ALTURA TOTAL	ALTURA DE TRABAJO	No. DE QUEMADORES	TOTAL, BTUS/HR	PESO APROX.
HSPU	943	1042	1125	SEGÚN LA BASE	1	75,000	218Kg