

Nova

MAQUINARIAS

Panadería

Ficha técnica

Horno Max 3000 a gas



> DESCRIPCIÓN

Es un horno Nova rotativo a convección forzada, robusto y fiable, destinado a una línea de alta producción. Se caracteriza por el corto tiempo de precalentamiento y el consumo de energía, la tasa de energía de reposo, el rendimiento de vapor, la tasa de energía de horneado, la uniformidad de cocción y la capacidad de producción.

> CARACTERÍSTICAS

- Cámara de cocción fabricada totalmente en acero inoxidable de 1.2mm rígido. Diseño con superficies planas que facilitan la limpieza.
- La estructura en su mayoría está unida mediante soldadura, pero también se utilizan elementos de fijación como pernos, a excepción del modelo desarmable que se fija completamente con pernos.
- El intercambiador de calor de alto rendimiento (3 pasos) construido en acero térmico AISI 310 de 2mm en su primer paso resiste las fuertes temperaturas de la llama del quemador, el segundo y tercer paso está construido en acero estructural A36 de 2.8mm.

- Sistema de transmisión con engranajes con un disco colgador que permite girar el coche ante una colisión de cabina.
- Sistema de elevación del coche automático mediante una bocamaza accionado con el cierre y apertura de la puerta.
- El aislamiento está totalmente asegurado mediante paneles comprimidos de lana de roca con espesor de 4".
- Puerta con vidrio panorámico templado.
- Iluminación interior que proporciona una visibilidad excelente del producto.
- Sonda de temperatura de seguridad que corta el quemador a los 300°C.
- El horno Nova cuenta con una manija de puerta robusta y fiable. Diseñada para permitir una apertura más fluida y sencilla de la puerta del horno, al mismo tiempo que asegura un cierre perfecto de la cámara de cocción.
- Burlete superior y lateral en la cabina regulados para el sello con la puerta mediante las bisagras y el pestillo de la manija, burlete inferior incorporado en la puerta el cual se acomoda al piso de la cámara de cocción realizando un sello hermético de la cabina.
- Disponibles con quemador a gas (GLP, GN)

> ACUMULADORES DE CALOR

El horno cuenta con acumuladores de calor con Patente de Invención con Resolución No 000393-2007/OIN-INDECOPI "Ladrillo de Fierro aleado para la conservación del calor en hornos de Panificación y su proceso de elaboración"; la inercia térmica que estos ladrillos acumulan permite ahorrar tiempo y energía logrando una mayor eficiencia y productividad.

> CALIDAD DE COCCIÓN

La lenta velocidad de giro (3.5 RPM) junto con el bajo caudal de aire garantizan la cocción de los productos más delicados, así como la homogeneidad de cocción.

El diseño octogonal de la cámara asegura en toda la circunferencia de giro de carro en flujo de aire constante y por tanto garantizan un acabado excelente.

El sistema regulable de distribución de aire hace que el sistema sea uniforme en toda la altura y profundidad de bandejero, haciendo el horno nova apto para cualquier producto y circunstancia por exigente que sea.

> SISTEMA GENERADOR DE VAPOR

El generador de vapor exclusivo de alto rendimiento está compuesto por esferas de fierro fundido con varillas de fierro de construcción con gran masa térmica que garantiza una cocción perfecta de aquellos productos que requieran una gran cantidad de vapor.

La inyección de vapor es temporizada en segundos, el ingreso del agua en la cámara se realiza mediante una tubería con agujeros distribuidos de manera óptima.

> AHORRO ENERGÉTICO

Los acumuladores de calor exclusivos del horno Nova permiten un equilibrio térmico cuando ingresa el producto a hornear.

> FUNCIONES DEL PANEL DE CONTROL



- El horno puede venir con 2 modelos diferentes de control del mando y de acuerdo a la solicitud de cliente, se le colocan en el horno.
- Panel de control con teclas o con pantalla táctil de 9".
- Configurable para el control de hornos estáticos o giratorios.
- Memoria incorporada para 40 recetas cada una de ellas puede aceptar hasta 2 fases en control con tecla y 5 fases en el control táctil.
- Acceso directo a los programas almacenados.
- Accionamiento independiente para el inicio de ciclo o programa.
- Accionamiento sobre la luz de la cámara de cocción.
- Accionamiento automático sobre la conexión y desconexión del sistema extractor.
- Visualización de mensajes de averías.
- Control de la temperatura interna de trabajo del equipo.
- Incorporación de diferentes idiomas.
- Los hornos de panel de control con pantalla táctil cuentan con puertos USB.

DIMENSIONES

Ancho	Alto	Largo	Peso
2.04 m	2.32 m 2.65 m**	2.12 m	1620 kg

*Monofásico 220v a pedido.

**Dimensión con los accesorios del techo.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Material de construcción estructura	AISI 304 - AISI 430 - ASTM A-653 - ASTM A36
Material Intercambiador de calor	AISI 310S - AISI 304 - ASTM A36
Aislamiento térmico	Lana de roca
Potencia instalada	3 kw
Corriente consumida	8 Amp
Quemador potencia calorífica	220,000 BTU/H
Consumo de combustible nominal	GLP-6.2 kg/h - GN-7.5m ³ /h
Tensión eléctrica	220/380v (± 5%)
Frecuencia	50/60 Hz
Fases	Trifásico *Monofásico
Temperatura máxima de trabajo	280°C
Panel de mando	Digital programable
Presión de agua	15-65 Psi
Generador de vapor	De alto rendimiento / ciclos de horneado
Área de cocción	10.5 m ²
Capacidad de bandejas	36 (0.45x0.9m)

