

Nova

MAQUINARIAS

Panaderia

Ficha técnica

Horno Maxito 6B a gas



> DESCRIPCIÓN

Es un horno robusto y fiable, destinado a una línea de mediana producción. El Horno Modelo Max 6B a gas, a convección forzada, posee un diseño óptimo y quemador a gas atmosférico de larga duración. Este horno puede ser utilizado tanto para Panadería como Pastelería y productos afines, en gastronomía es utilizable para el horneado de carnes, tubérculos, tostado de cereales, etc. con excepción de productos que generen atmosferas inflamables (ejem. masa con alcohol)

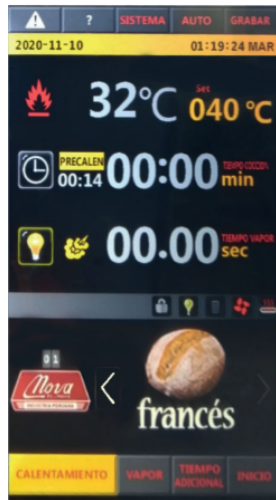
> CARACTERÍSTICAS

- Cabina del horno está fabricada en acero inoxidable con espesor variable en función de sus partes.
- Soporte de mesa fabricada en Acero estructural SAE 1010 e Inox AISI 430.
- La estructura fuertemente soldada, se utilizan elementos de fijación como pernos y remaches.
- El aislamiento está asegurado mediante paneles comprimidos de lana de roca con un espesor de 2".

- Cortinas en la cabina con reguladores de aire para garantizar una buena homogeneidad de cocción.
- Puerta de vidrio panorámico.
- Iluminación interior que proporciona una visibilidad excelente del producto.
- La turbina está fabricada en acero inoxidable y giro a 1.800 r.p.m., es el corazón del horno. Su giro auto reversible con tiempos específicos garantiza una buena cocción.
- El vaporizador de alto rendimiento, garantiza un spray de vapor, que se distribuye por toda la cámara de cocción. La inyección del agua a la turbina, genera partículas atomizadas, consiguiendo de esta manera productos con el brillo y la crocancia deseada.
- Disponibles con quemador a gas (GLP, GN)

> FUNCIONES DE CONTROL

- Panel de control TACTIL con capacidad para guardar recetas y fotos del producto.
- El control realiza de manera automática una serie de acciones que tiene como objeto simplificar el proceso de cocción, inyectar vapor, modificar la temperatura de cocción, etc. Son realizadas automáticamente con solo pulsar una tecla del control.
- Los hornos de panel de control con pantalla táctil cuentan con puertos USB.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Tensión Eléctrica (V)	220 (± 5%)
Presión de agua	15-65 Psi
Frecuencia (Hz)	50/60 Hz
Fase	Monofásico
Potencia instalada	0.4 kw
Corriente consumida	1.82 Amp
Potencia calorífica (BTU/h)	126,000
Consumo de combustible	GLP-2.88 kg/h GN-3.84 m ³ /h
Temperatura máxima e operación	260°C
Área de cocción	1.56 m ²
Capacidad de bandejas	6 (0.45 x 0.65m)
Distancia entre bandejas	10 cm

DIMENSIONES

Ancho	Alto	Largo	Peso
0.84 m	1.83 m	1.40 m	420 kg

