



DESCRIPCION

- *El Horno modular eléctrico que satisface todas las exigencias*

Stratos nace de la idea de crear un horno eléctrico que se adapta perfectamente a las exigencias del cliente. Máxima versatilidad, grande eficiencia energética y perfección del horneado, hacen que sea el horno ideal para panaderías, pastelerías, pizzerías que necesitan una producción flexible.

Revisión_1

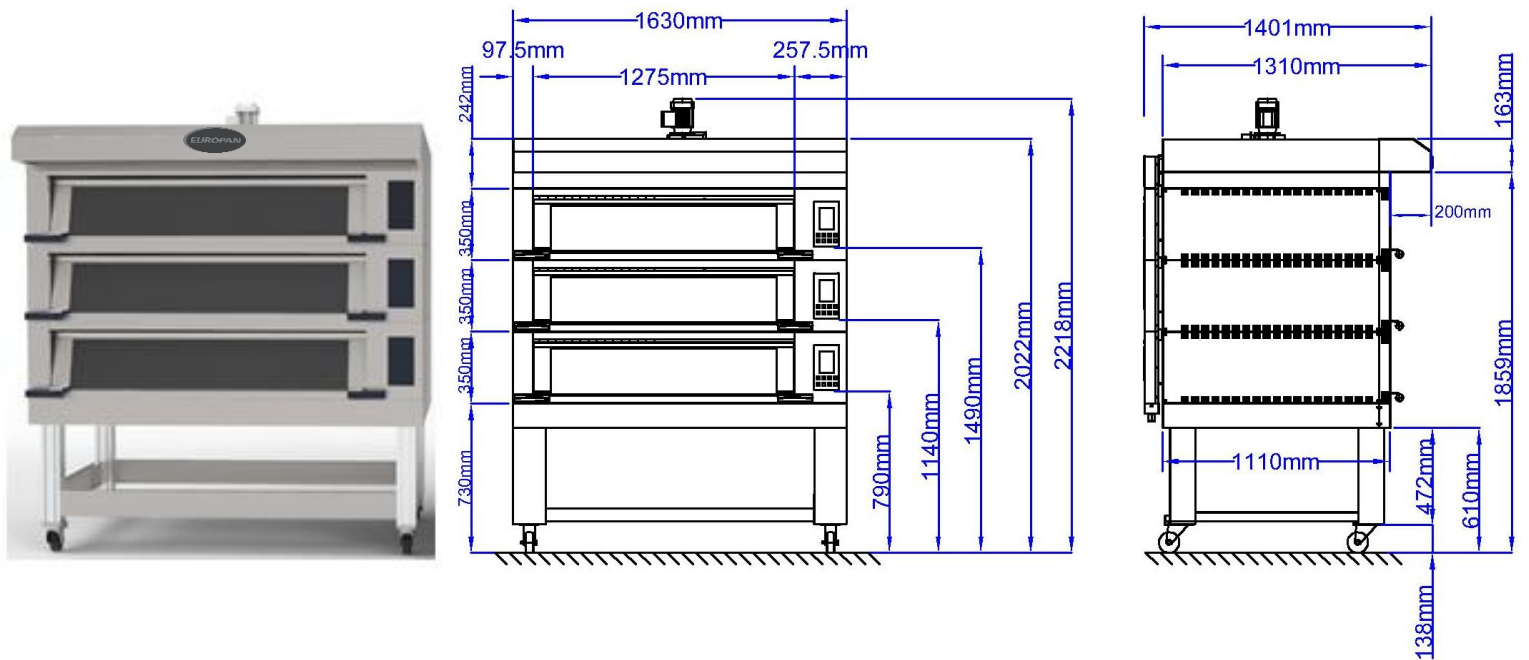
Fecha_20/09/2021

CARACTERÍSTICAS:

CADA MÓDULO ESTÁ EQUIPADO CON:

- Frontal y laterales de acero inoxidable
- Elementos calefactores blindados de acero inoxidable oscurecido
- Ganchos en la boca para cargador manual
- Panel de control Touch HYBRID CONTROL de 5", 100 programas de horneado con funciones especiales de control y ahorro de energía
- Funciones avanzadas exclusivas y patentadas:
- Economizador de potencia (PRD)
- Temperatura máxima: 300 ° C con puerta VIDRIO

- Válvula de descarga de vapor automática
- Inicio automático
- Control dinámico de 3 zonas (TZS): Boca, centro y posterior
- Control y regulación de temperatura superior e inferior
- Control y regulación de la temperatura de la boca
- Termostato de seguridad
- Tecnología plug-in para un montaje rápido
- Fachada de chapa de acero inoxidable

DIMENSIONES

VISTA FRONTAL
VISTA LATERAL
INFORMACIÓN TÉCNICA

Modelo	Ancho (mm)	Profundo (mm)	Altura (mm)	Peso bruto (Kg)	Capacidad	Potencia eléctrica
STRATOS XP 4ST-6040-3C	1630	1401	2218	720	12 charolas de 400 X 600 mm	30.8 Kw 220V/60Hz/3F+T

Prohibida la reproducción total o parcial de este documento, para algún propósito comercial. Europan se reserva el derecho de modificar o cambiar las especificaciones técnicas de los equipos sin previo aviso.

MAQUINARIA Y HORNOS DE PANADERIA

Lago Wenner N° 25 Col. Pensil México, 11490, D. F. Tel: + 52 (55) 55 45 62 72 - 55 45 03 81 Fax: + 52 (55) 55 45 62 85
www.europan.mx