



DESCRIPCION

El conjunto HORNO PLUMA A GAS + FERMENTADORA SM-716M está diseñado para satisfacer las exigencias de usuarios profesionales del mundo de la panificación y de la pastelería. El conjunto cuenta con ruedas para su fácil desplazamiento.

Horno Pluma a Gas

Garantiza tiempos cortos de cocción para la reposición de los productos en las estanterías, gracias a su versatilidad en el manejo de temperaturas. Recomendado para panaderías y pastelerías, fabricado en acero inoxidable, el alto grado de aislamiento, el uso de cristales térmicos y el sistema de control de potencia patentado, aseguran una optimización del consumo de energía.

Fermentadora Sm-716M

La Fermentación es un proceso importante y tiene un gran efecto en la calidad del pan, La Fermentadora Sm-716M utiliza un calentador eléctrico y un circuito de control para generar una atmósfera de temperatura y humedad constantes para la fermentación.

- ✓ *Fabricada de acero inoxidable, elegante y duradero.*
- ✓ *El panel de control digital hace que la operación sea más flexible, hace que el control sea más preciso.*

CARACTERISTICAS

Horno Pluma a Gas

- Control electrónico de tiempo, temperatura e inyección de vapor, en el panel frontal.
- Sistema de vapor generado a través de inyección directa en la cámara de cocción.
- La cámara de cocción está aislada con lana de roca (o mineral), de grosor mínimo de 70mm.
- Capacidad: 10 bandejas de 650 X 450 mm.

Panel de Control



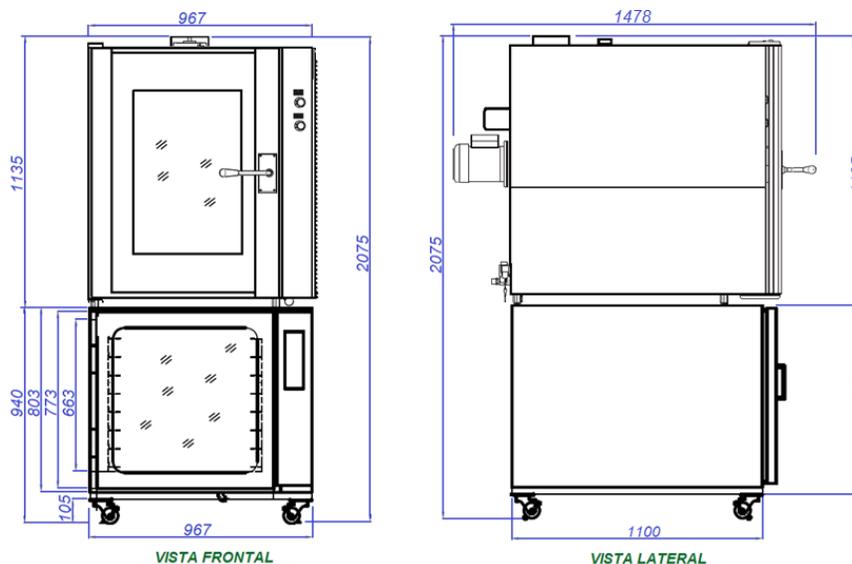
Fermentadora Sm-716M

- Paneles exteriores e interiores en acero inoxidable.
- Control de humedad y temperatura.
- La generación de vapor con contenedor de agua interno.
- Luz led interior
- Capacidad: 16 bandejas de 650 x 450 mm.

Panel de Control



DIMENSIONES



INFORMACIÓN TÉCNICA

Modelo	Ancho (mm)	Profund. (mm)	Altura (mm)	Peso Total (kgs)	Capacidad	Potencia Eléctrica
Conjunto						Horno 0.6 kW
Horno Pluma a Gas	967	1100	2037	296	Horno 10 bandejas	Fermentadora 1.7 kW
+ Fermentadora					Fermentadora 16 bandejas	Potencia Total: 2.3 kW
Sm-716M					650 x 450 mm.	220V/60Hz/2F+T 2 x 20 Amp.

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

MAQUINARIA Y HORNO 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.european.mx