



DESCRIPCIÓN:

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. Con máxima versatilidad, grande eficiencia energética y perfección del horneado, hacen que sea el horno ideal para panaderías, pastelerías, pizzerías que necesitan una producción flexible.

Muchas soluciones de diseño pensadas y realizadas para minimizar la necesidad de mantenimiento y garantizar una gran confianza en el tiempo.

Algunos de estos son:

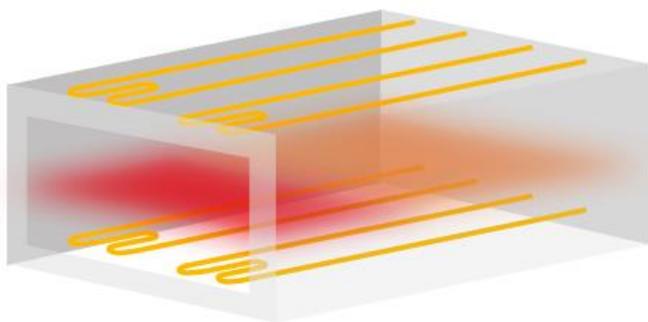
- Panel y conexiones eléctricas situadas muy lejos de los lugares más calientes y las salidas de vapor;
- Garantía de resistencia a largo plazo;
- Termostatos de seguridad para la protección de las cámaras y generadores de vapor en caso de mal funcionamiento.

CARACTERISTICAS:

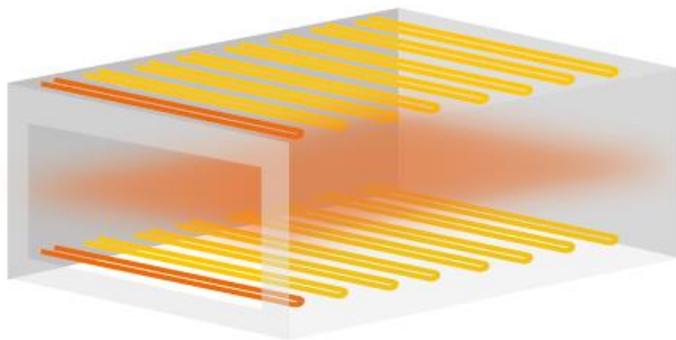
CADA MÓDULO ESTÁ EQUIPADO CON:

- Frontal y laterales de acero inoxidable
- Elementos calefactores blindados de acero inoxidable oscurecido
- Ganchos en la boca para cargador manual
- Panel de control Touch de 5", con 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



El calor generado por las resistencias de un horno eléctrico tradicional

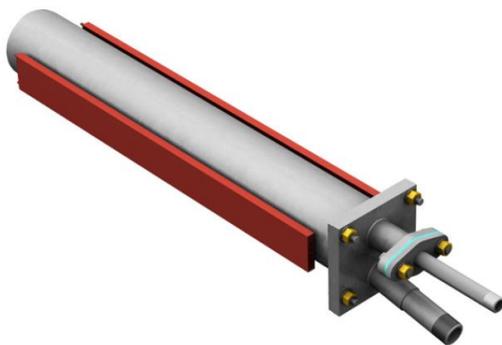


El calor homogéneo creado por las resistencias del Stratos

Vapor en abundancia controlable:

El generador de vapor disponible para el horno

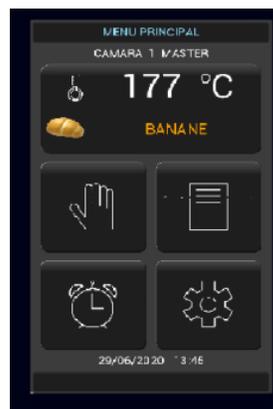
Stratos ha sido equipado con una resistencia de grande potencia, en grado de asegurar siempre una cantidad abundante de vapor.



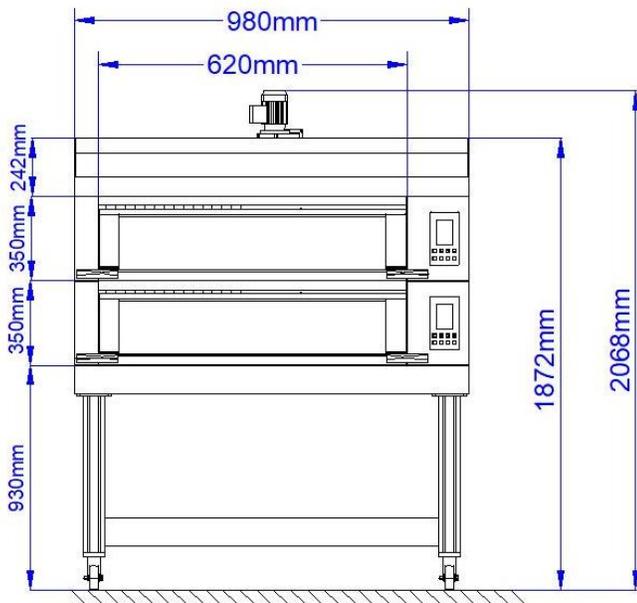
Generadores de vapor con resistencia de grande potencia

Interfaz:

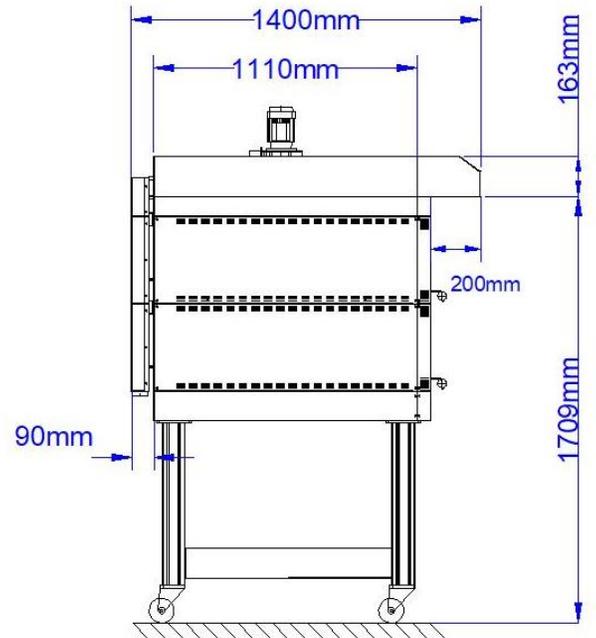
Cuenta con un interfaz amigable y equipado con software Computer Hybrid Control. El cual nos permite programar funciones especiales y ahorrar energía.



DIMENSIONES:



VISTA FRONTAL



VISTA LATERAL

INFORMACIÓN TÉCNICA

Modelo	Ancho (mm)	Profundo (mm)	Altura (mm)	Capacidad	Potencia eléctrica
HORNO STRATOS XP 2STL 6040 2C 220V-3Ph-60Hz	980	1400	2068	4 charolas de 60x40	11 Kw 220V/60Hz/3F+T

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

MAQUINARIA Y HORNOS PANADERIA

Lago Wenner N° 25 Col. Pensil México, 11490, D. F. Tel: 52 (01) 55 45 62 72 - 55 45 03 81 Fax: 52 (01) 55 45 62 85

www.europan.mx