

**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.

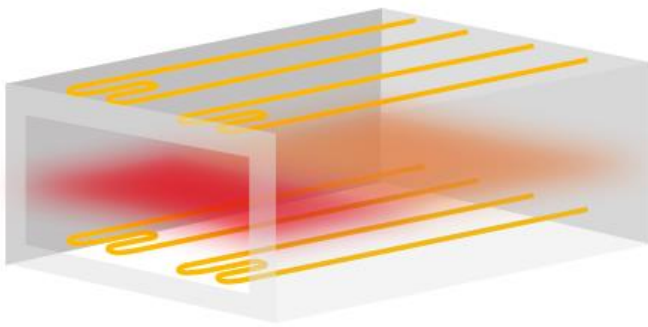
Algunos de estos son:

- 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.

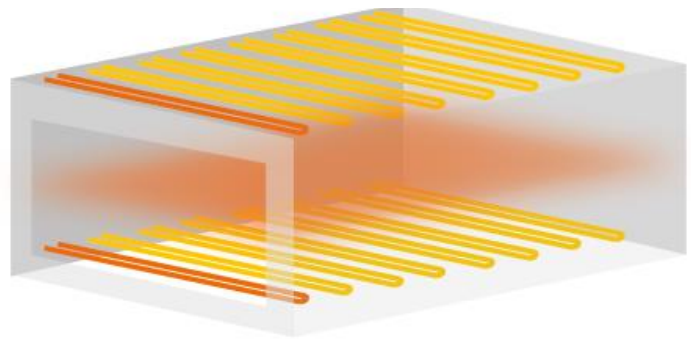
EL MÓDULO ESTÁ EQUIPADO CON:

- 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

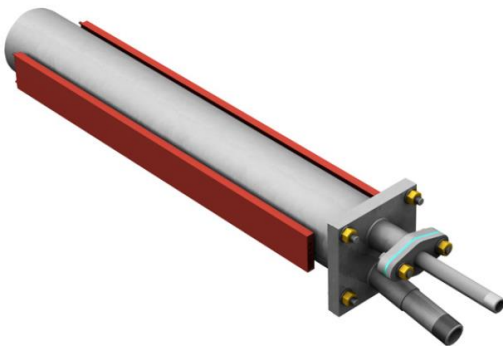
Vapor en abundancia controlable:

El generador de vapor disponible para el horno

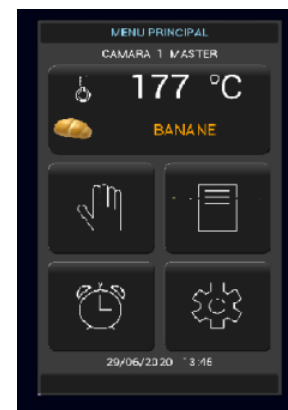
Stratos ha sido equipado con una resistencia de grande potencia, en grado de asegurar siempre una cantidad abundante de vapor.

Interfaz:

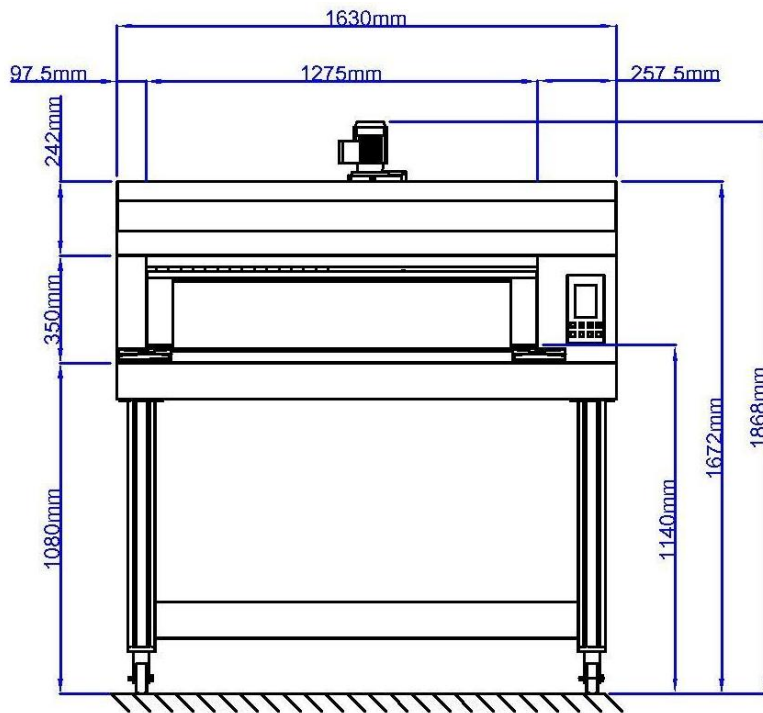
Cuenta con un interfaz amigable y equipado con software Computer Hybrid Control. El cual nos permite programar funciones especiales y ahorrar energía.



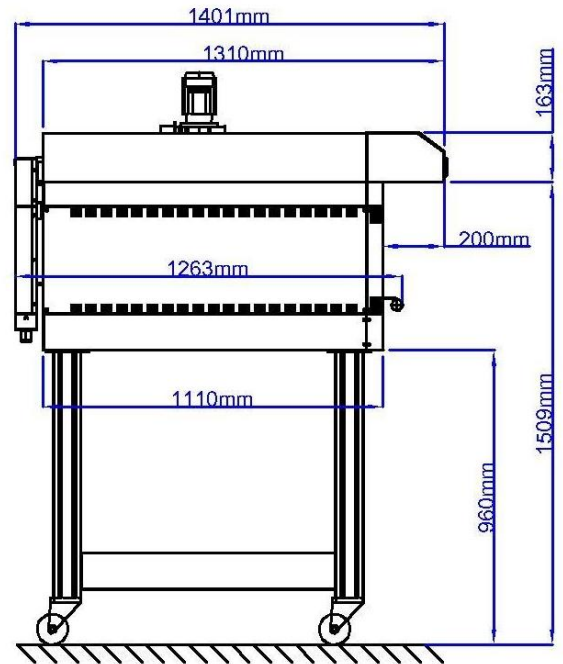
Generadores de vapor con resistencia de grande potencia



DIMENSIONES:



VISTA FRONTAL



VISTA LATERAL

INFORMACIÓN TÉCNICA

Modelo	Ancho (mm)	Profundo (mm)	Altura (mm)	Capacidad	Potencia eléctrica
HORNO STRATOS XP 4STL 6040 1C 220V-3Ph-60Hz	1630	1401	1868	4 charolas de 60x40	10 Kw 220V/60Hz/3F+T

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 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.european.mx