



## DESCRIPCION

- *Este horno es un equipo compacto y atractivo que es adecuado para panadería de tienda y de local comercial.*
- *El horno está compuesto por una base de acero color negro con ruedas, lo que facilita el trabajo cuando los clientes quieren mover o colocar el horno en el sitio de instalación.*
- *El exterior del horno está construido de acero inoxidable, la cámara del horno está construida de acero aluminizado resistente a la corrosión.*
- *El aislamiento de alta temperatura alrededor de la cámara de horneado reduce la pérdida de calor y aumenta la eficiencia energética.*
- *Módulos con temperatura individual, control de tiempo para horneado separado, los accesorios como piedra y la salida de vapor dan a cada panadería la oportunidad de crear el horno que se adapte precisamente a sus necesidades.*
- *Temperatura máxima 300°C*
- *Cuenta con la generación de vapor independiente al calentamiento del horno que evita pérdidas de calor por producción de vapor.*
- *Cuenta con luz interior y cristal externo de gran tamaño que permite la visibilidad al interior del horno.*
- *Cuenta con una compuerta manual para la extracción del vapor de la cámara de cocción.*

**CARACTERÍSTICAS:**

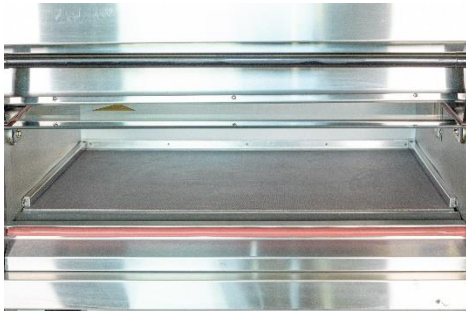
**PANEL DE CONTROL**

Panel digital de control de tiempo, temperatura, luz y depresor, con memoria incluida para guardar 15 recetas mediante USB.



**MANETA**

Maneta de la puerta ergonómica



**VAPORERA**

Generador de vapor independiente



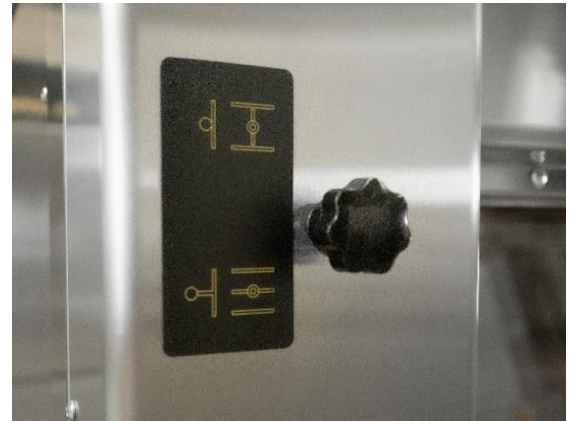
**INTERIOR**

Piedra en la parte de abajo con un grosor de 15mm



**TIRO**

Cuenta con un tiro manual en la parte frontal

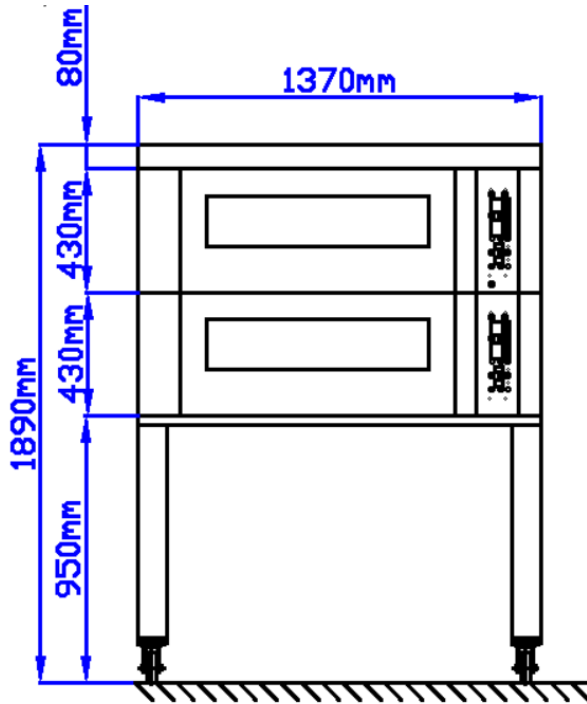


**BASE**

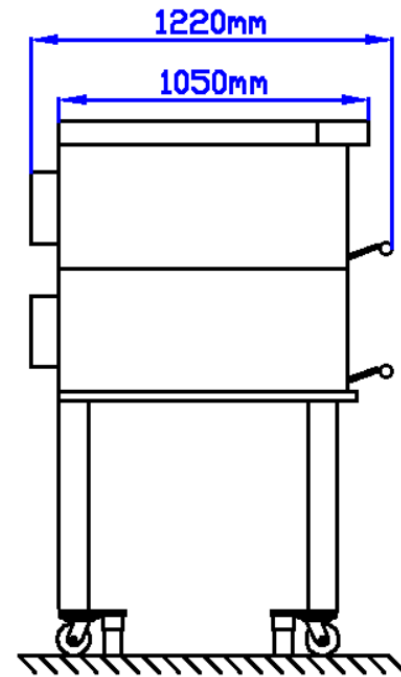
Base de acero con ruedas que facilita mover el horno



**DIMENSIONES**



**VISTA FRONTAL**



**VISTA LATERAL**

**INFORMACIÓN TÉCNICA**

Modelo	Ancho (mm)	Profundo (mm)	Altura (mm)	Capacidad	Potencia eléctrica
HORNO ECODECK MB922 2T4060 220V-3Ph-60Hz	1370	1220	1890	4 charolas de 600 X 400 mm	15 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