



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.*

Revisión_6900011001703_2

Fecha_18/02/2022

CARACTERÍSTICAS:

PANEL DE CONTROL

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



INTERIOR

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



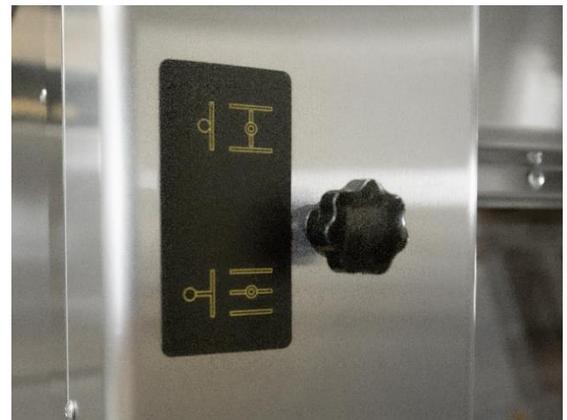
MANETA

Maneta de la puerta ergonómica



TIRO

Cuenta con un tiro manual en la parte frontal



VAPORERA

Generador de vapor independiente

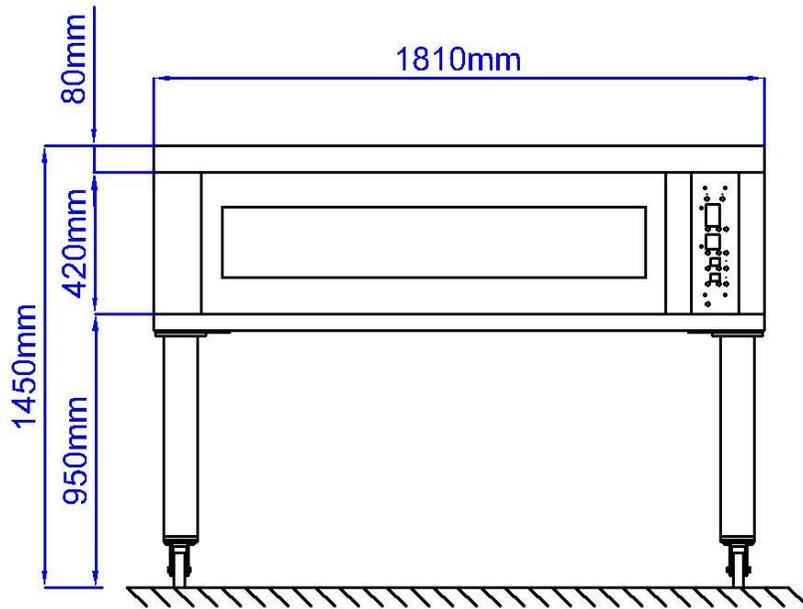


BASE

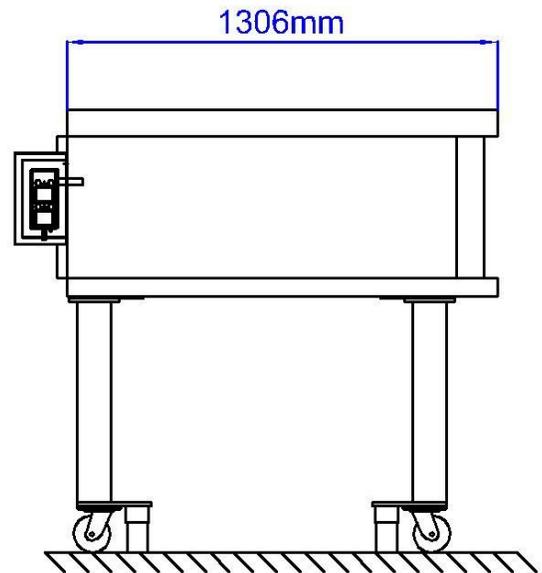
Base de acero con ruedas que facilita mover el horno



DIMENSIONES



VISTA FRONTAL



VISTA LATERAL

INFORMACIÓN TÉCNICA

Modelo	Ancho (mm)	Profundo (mm)	Altura (mm)	Capacidad	Potencia eléctrica
HORNO ECODECK MB941F 4T6040 220V-3Ph-60Hz	1810	1306	1450	4 charolas de 600 X 400 mm	11 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