



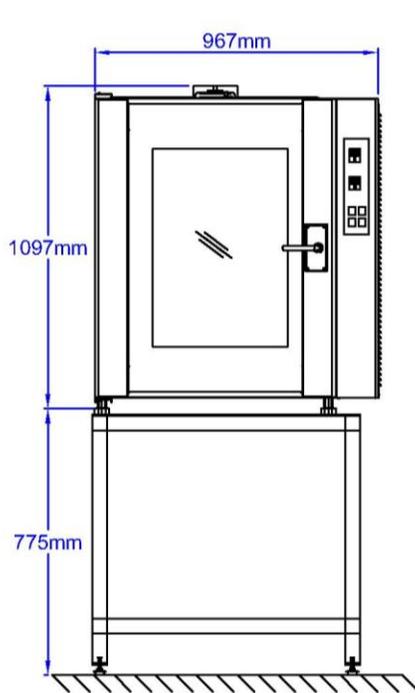
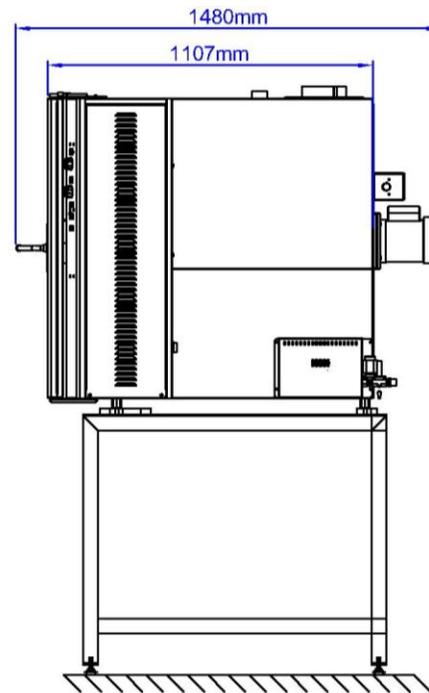
DESCRIPCION

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.

DISEÑO

- 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 circulación de aire forzado es a través de una turbina accionada por un motor con doble sentido de giro.
- Las puertas son de doble cristal.
- La cámara de cocción esta aislada con lana de roca (o mineral), de grosor mínimo de 70mm.
- Control electrónico de la llama con Certificado Internacional de Seguridad.
- Calefacción de gas.
- Quemadores atmosféricos e intercambiadores de calor para impedir la entrada de gases en la cámara de cocción.
- Capacidad: 8 bandejas de 650 X 450 mm.

PANEL DE CONTROL

DIMENSIONES

VISTA FRONTAL

VISTA LATERAL

❖ *Se recomienda colocar el equipo sobre una base de 775mm de alto, no incluida con el equipo*

INFORMACIÓN TÉCNICA

Modelo	Ancho (mm)	Profundo (mm)	Altura (mm)	Peso (Kg)	Potencia eléctrica
HORNO PLUMA	967	1480	1872	226	0.675 Kw 220V/60Hz/2F+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 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