



## DESCRIPCION

- *El Horno modular eléctrico que satisface todas las exigencias*

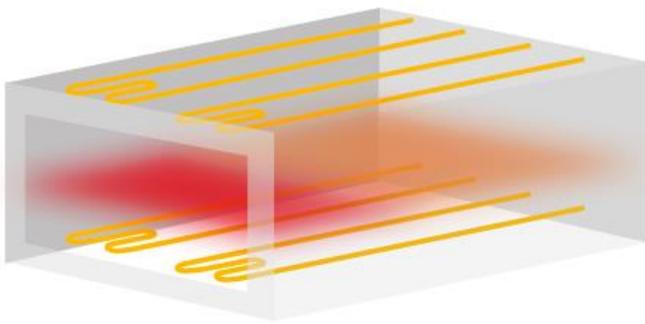
Stratos nace de la idea de crear un horno eléctrico que se adapta perfectamente a las exigencias del cliente. Máxima versatilidad, grande eficiencia energética y perfección del horneado, hacen que sea el horno ideal para panaderías, pastelerías, pizzerías que necesitan una producción flexible.

**CARACTERÍSTICAS:**

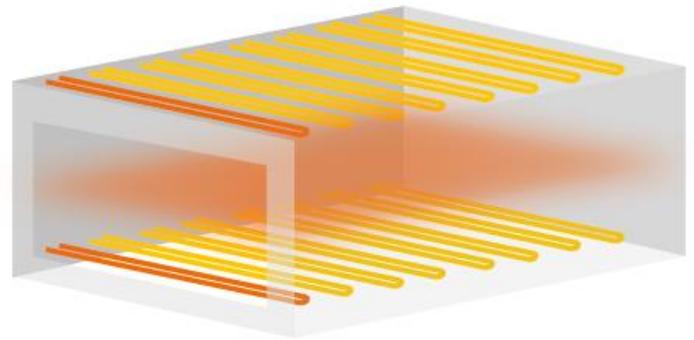
CADA MÓDULO ESTÁ EQUIPADO CON:

- 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



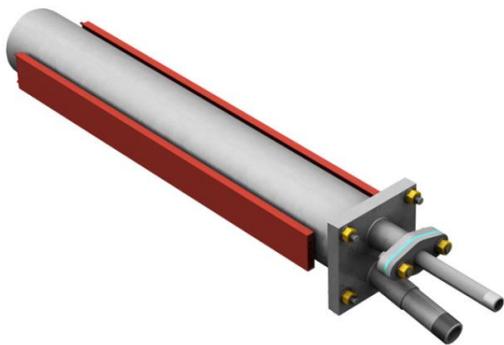
El calor homogéneo creado por las resistencias del Stratos

**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.

**Interfaz:**

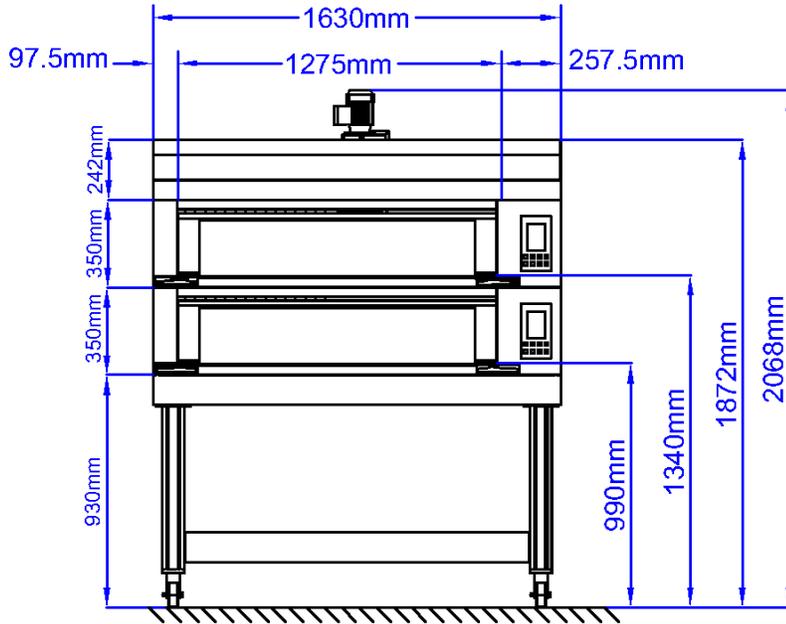
Cuenta con un interfaz amigable y equipado con software Computer Hybrid Control. El cual nos permite programar funciones especiales y ahorrar energía.



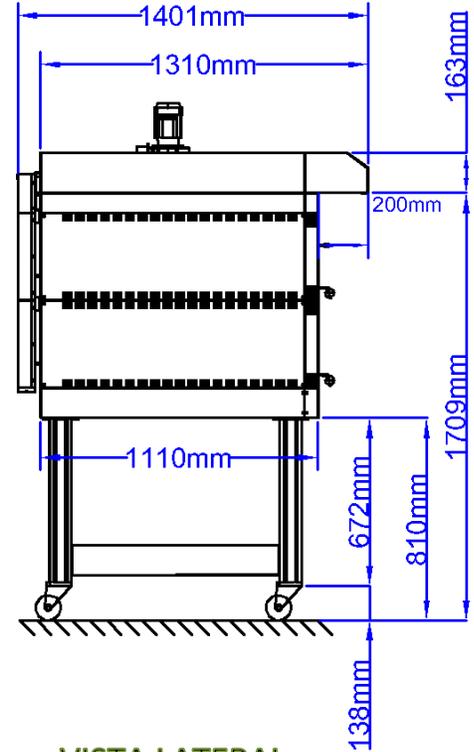
Generadores de vapor con resistencia de grande potencia



**DIMENSIONES**



**VISTA FRONTAL**



**VISTA LATERAL**

**INFORMACIÓN TÉCNICA**

Modelo	Ancho (mm)	Profundo (mm)	Altura (mm)	Capacidad	Potencia eléctrica
HORNO STRATOS XP 4STL 6040 2C 220V- 3Ph-60Hz	1630	1401	2068	8 charolas de 400 X 600 mm	20.6 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