



Hornos

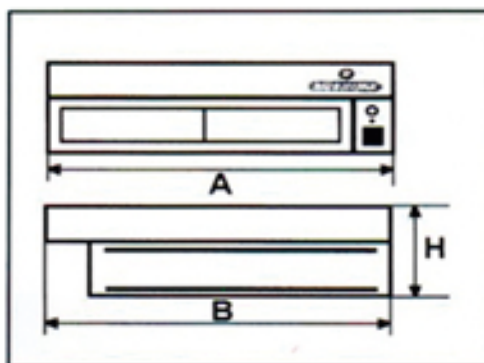
Modular

El horno modular favorece un tipo de COCCION TRADICIONAL, especialmente para la elaboración de tartas, bizcochos o pasteles, así como asados para restaurantes y negocios de restauración similares.

Se compone de módulos individuales que le permite ir añadiendo módulos y ampliando el tamaño del horno según las necesidades de su empresa.

Características principales:

- Construcción en elementos modulares independientes.
- Estructura interior y frontis en acero inoxidable.
- Puerta de entrada abatible con 18 ó 25 cm de altura útil.
- Sistema de calentamiento mediante resistencias independientes, la suela y el cielo.
- Control de la temperatura mediante termostato de 0 a 400°C.
- Posibilidad de instalar una cámara de fermentación.



MODELO MODÈLE MODEL	BANDEJAS PLAQUES TRAYS	DIM BAND DIM. PLAQ. TRAY DIM.	SUP. COCCIÓN SURF CUISSON BACKING SURF	ALTURA UTIL HAUTEUR UT. US.HEIGHTS	ANCHO INT. LARGEUR INT. WIDTH INT.	FONDO INT. LONGEUR INT. LENGHT INT.	A	B	H
MDB18	2	60x40	0,55	18	62	90	920	1.160	430
MDB25	2	60x40	0,55	25	62	90	920	1.160	500
MDSB18	2	60x40	0,55	18	82	70	1.120	960	430
MDSB25	2	60x40	0,55	25	82	70	1.120	960	500
MDCHB18	3	60x40	0,9	18	125	70	1.550	960	430
MDCHB25	3	60x40	0,9	25	125	70	1.550	960	500
MDCOB18	4	60x40	1	18	82	130	1.120	1.560	430
MDCOB25	4	60x40	1	25	82	130	1.120	1.560	500
MDCNB18	6	60x40	1,6	18	125	130	1.550	1.560	430
MDCNB25	6	60x40	1,6	25	125	130	1.550	1.560	500
MDCS18	8	60x40	2	18	125	170	1.550	1.960	430
MDCS25	8	60x40	2	25	125	170	1.550	1.960	500
		cm.	m ²	cm.	cm.	cm.	mm.	mm.	mm.