



Hornos

Combi

Los hornos rotativos COMBI están diseñados para cocer el producto sobre un carro rotativo de flujo potente, regular y controlado de aire caliente y húmedo, dando un resultado perfectamente uniforme y por tanto para el pan una crujiente cocción, sabrosa y bien desarrollada.

Características principales:

- Intercambiador de calor construido en acero inoxidable refractario y vaporizador de gran potencia.
- Parte frontal, paneles y piso de acero inoxidable.
- Puerta de doble vidrio que permite una perfecta separación entre la temperatura interior de la cámara de cocción y la temperatura exterior.
- Generador de vapor en contacto con la cámara de cocción.
- Campana de aspiración.
- La rotación del carro se produce en todos los modelos mediante gancho superior que arrastra el carro.
- Panel de mandos completo.
- Facilidad de manejo, gasto de combustible mínimo y permite ahorrar tiempo en el proceso elaboración.
- El horno está disponible en gasoil, gas y eléctrico.



MODELO MODELE MODEL	SUP. COCCIÓN SURF CUISSON BACKING SURF	DIM BAND DIM. PLAQ. TRAY DIM.	BANDEJAS PLAQUES TRAYS	PESO POIDS WEIGHT	POT. MOTOR PUISS. MOT. MOT. POWER	POT. TERM. PUISS. THERM. THERM. POW.	A	B	H1	H2	PUERTA ANCHO	PUERTA ALTO
COMBI46	2.88+0.48	60x40	12+2	1.088	1.5+5/18+5	40.000	1.150	1.600	1.900	2.100	850	1.600
COMBI57	4.2+0.70	50x70	12+2	1.088	1.5+5/18+5	42.000	1.150	1.600	1.900	2.100	850	1.600
COMBI66	3.5+0.58	45x65	12+2	1.088	1.5+5/18+5	40.000	1.150	1.600	1.900	2.100	850	1.600
	m ²	cm.		Kg.	KW.	Kcal/h.	mm.	mm.	mm.	mm.	mm.	mm.