

Horno Max 6b

Descripción:

A Gas

Es un horno estacionario con sistema de cocción a convección forzada, compacto, fabricado con tecnología propia, eficiente y de fácil manejo, ideal para hornear todo tipo de productos de panadería, pastelería y afines.



Ventajas de los Hornos Nova:

1. Por su tamaño es un equipo de fácil ubicación.
2. Eficiente y de fácil manejo.
3. Preparado para hornear todo tipo de productos de panadería, pastelería y afines.
4. Fabricado íntegramente en Acero Inoxidable AISI 304.
5. Permite una cocción uniforme mediante circulación forzada de aire y sistema rotativo.
6. Cocción uniforme.
7. Posee un quemador confiable y seguro.
8. Tablero electrónico inteligente con control de temperatura, tiempo de horneado y tiempo de vaporización.
9. Alarma para calentamiento de horno, tiempo de horneado y protección de motores.
10. Para mayor seguridad, trabaja con energía trifásica.
11. Intercambiador de calor en acero inoxidable.

Medidas (mm)

Alto	Ancho	Largo
1890	840	1490

Características:

Área de cocción (m ²)	1.8
Bandejas de panes (65.5 x 45.5mm)	6
Panes por hora	144 panes / horneada
Consumo de combustible (Kg. / Hora)	0.82
Alimentación (V)	220 / 380
Potencia Instalada (Kw)	0.37
Potencia de motor ventilador (Kw)	0.37
Temperatura Máxima de trabajo (°C)	250
Material	Acero Inoxidable
Quemador	Gas
Potencia Calorífica	40.000 BTU/ h
Peso Aprox. (Kg)	400