

HORNO DE PISO BACKEN 3C6BG

Los hornos de piso BACKEN aseguran un resultado óptimo de cocción en panadería, pastelería y pizzería con la mejor relación de precio/calidad del mercado. El diseño de cámaras de cocción independientes, tanto en tiempo como temperatura de horneado, permiten flexibilidad y optimización de la producción, lo que sumado a un sistema inteligente de gestión de quemadores y una aislación de superior, generan importantes ahorros en el consumo de gas y alta eficiencia térmica. Posee vaporizador construido íntegramente en acero inoxidable de 2 mm, diseñado para maximizar el efecto sobre el producto y alarga la vida útil del horno. Disponible en formatos de hasta 3 cámaras y 12 bandejas 6040, los hornos de piso BACKEN son sinónimo de cocción artesanal de alta calidad con el menor consumo energético.

MODELO	HORNO DE PISO BHP3C6BG		OBSERVACIÓN
Combustible	Gas Licuado		*Se recomienda cilindro de 45 kg o gas granel
Potencia Calórica	26.000 kcal		
Potencia Eléctrica	1 Kw		Monofásico
Superficie de Cocción	1.5 m ²		
Productividad	30 kg hora		Referencia en pan corriente (mix hallulla/Marraqueta)
Dimensiones	1385x900x1795 h mm		
Altura Mínima de Instalación	2100 h mm		
Peso	330 kg		
Piso	Piedra refractaria		
Material Exterior e Interior	Acero Inoxidable		
Consumo de gas	0.25 hr hora / cámara		
Panel de Control	Digital programable		Opción Touchscreen sobre pedido
Sistema de Vaporización	Vaporera de 2 mm de espesor en acero inoxidable		
Extracción	Requiere ducto de gases y campana de vapores		