

# PRÁTICA

## HORNOS CONVECTORES PARA PANADERÍA Y PASTELERÍA



\*La información, medidas y fotografías pueden estar sujetas a cambios sin previo aviso.

-  Almacena 100 recetas con hasta 4 pasos cada uno más precalentamiento
-  Conexión USB para importación / exportación de recetas
-  Control de temperatura de 50° C hasta 250° C
-  Construido en acero inoxidable
-  Aislamiento de alto rendimiento
-  Calentamiento por resistencias blindadas
-  Sistema de convección de aire forzado mediante turbinas radiales, con sistema de reversión
-  Puerta con vidrio doble templado y Iluminación de cámara
-  Vapor en 3 niveles generado mediante la inyección de agua al comienzo del proceso. Temperatura máxima de inyección de 230°C
-  Función: Convección OFF para confitería
-  1 año de garantía para piezas y mano de obra (excepto artículos de desgaste natural).
-  Diseñado, fabricado y ensamblado en BRASIL bajo la norma INMETRO DE CALIDAD Y SEGURIDAD

Es la solución perfecta para cocción y/o terminación de productos en pequeñas, medianas panaderías, supermercados e instalaciones que se destinan a servir una producción en todo momento de panadería o pastelería.

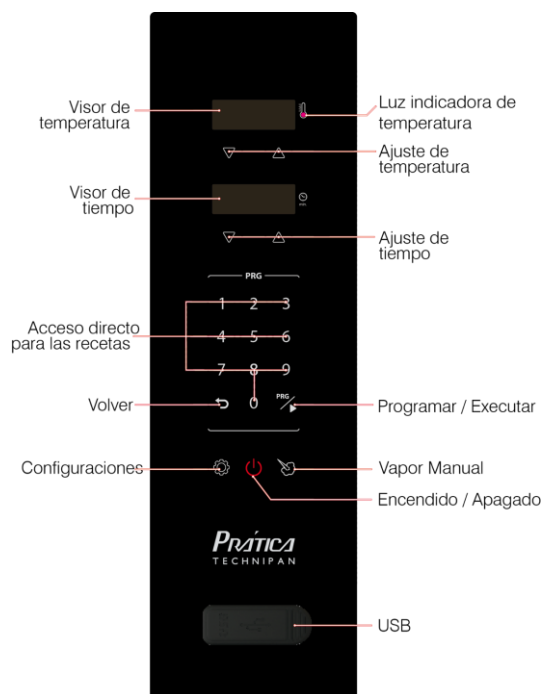
| MODELO                                          | E500 PRG                                     |
|-------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| CAPACIDAD / DISTANCIA ENTRE BANDEJAS            | 12 o 18 bandejas 600x800 mm / 110 mm – 95 mm |
| TEMPERATURA MÁXIMA DE TRABAJO / NUMERO TURBINAS | +250°C / 2                                   |
| PANEL DE CONTROL                                | Digital con programación de cocciones        |
| ELECTRICIDAD: ENERGÍA / POTENCIA / CONECTOR     | Monofásica 380V 3L+T+N / 34.2 kW / 63A       |
| DIMENSIONES                                     | 1031x2012x1788 h mm                          |
| PESO                                            | 350 Kg                                       |

**INNOVAPAN.CL**

# Prática

| MODELO                     | G500 PRG                                                                                                                                                      |
|----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| MATERIAL CAMARA DE COCCION | Acero inoxidable                                                                                                                                              |
| TIPO DE VAPORIZACIÓN       | Inyección directa                                                                                                                                             |
| CONEXIÓN GAS / PRESIÓN     | 1/2" / 2,8 kPa                                                                                                                                                |
| CONEXIÓN AGUA / DESAGÜE    | 3/4" / 30 mm                                                                                                                                                  |
| PRESIÓN / CALIDAD DE AGUA  | 5 a 15 m/H2O / Factor pH: 7.0-8.5, TDS: 50-125ppm, Sílice < 13ppm, Cloruro < 25ppm, Cloruro Libre < 0.1ppm Alcalinidad: 50-100ppm Dureza: 50-100ppm (3<6 gpg) |

\*El horno debe ser instalado con un filtro y ablandador de agua.



\*La información, medidas y fotografías pueden estar sujetas a cambios sin previo aviso.

**INNOVAPAN.CL**



+56 9 2936 0773



clientes@innovapan.cl

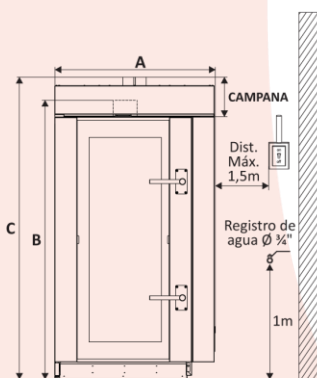
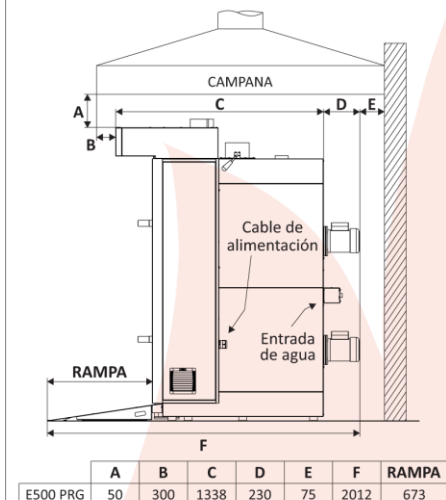


León de la Barra 9371  
Lo Espejo, Santiago

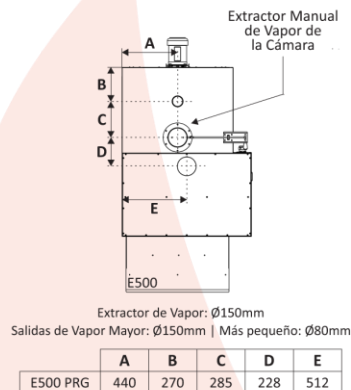
# PRÁCTICA

## DIAGRAMA DE INSTALACIÓN

OBS.: CUOTAS EN MILIMETROS (mm)



\*Altura máxima del horno sin campana.



\*La información, medidas y fotografías pueden estar sujetas a cambios sin previo aviso.

**INNOVAPAN.CL**



+56 9 2936 0773



clientes@innovapan.cl



León de la Barra 9371  
Lo Espejo, Santiago