

PRÁCTICA

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 una, más un paso de precalentamiento
- Conexión USB para importación y exportación de recetas. Control de temperatura de 50°C a 250°C
- Construido en acero inoxidable y aislamiento de alto desempeño
- Calentamiento por resistencias blindadas y sistema de convección de aire forzado mediante turbinas radiales, con sistema de inversión;
- Función: Convección Off para confitería
- Función de control de humedad durante el paso
- Puerta de doble vidrio templado que permite una fácil limpieza
- Vapor generado por inyección de agua al inicio del paso y sistema de iluminación de la cámara y uso eficiente de la energía
- 1 año de garantía en piezas y mano de obra (excluyendo artículos sujetos a desgaste natural).
- Base para soporte de horno de serie.
- 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 panaderías, tiendas de conveniencia, apoyo en restaurantes y instalaciones que se destinan a servir una producción en todo momento de panadería o pastelería.

MODELO	E250
CAPACIDAD / DISTANCIA ENTRE BANDEJAS	7 bandejas 600x800 mm / 110 mm
TEMPERATURA MÁXIMA DE TRABAJO	+250°C / 1 motor
PANEL DE CONTROL	Digital con programación de cocciones
ENERGÍA / POTENCIA / INTERRUPTOR AUTOMÁTICO	Trifásica 380V 3L+T+N / 20.3 kW / 63A
DIMENSIONES	973x1296x1196 h mm
PESO	197 Kg

INNOVAPAN.CL



+56 9 2936 0773



clientes@innovapan.cl

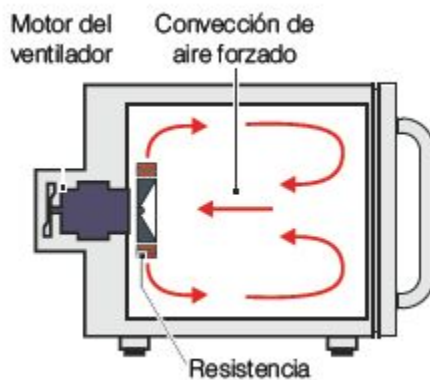
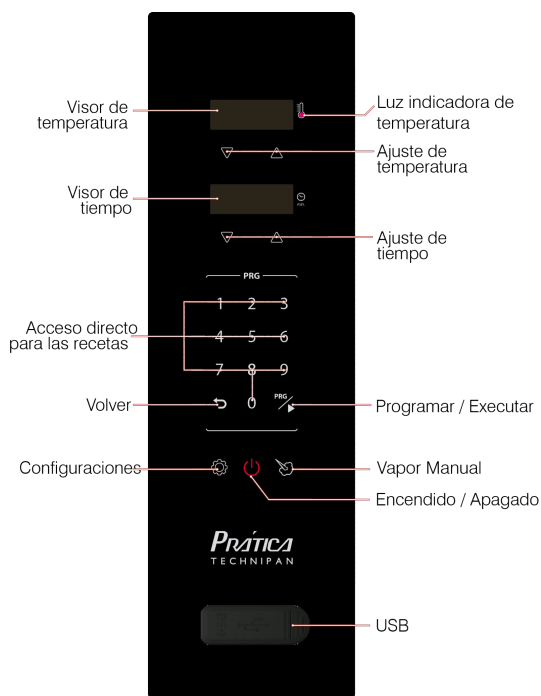


León de la Barra 9371
Lo Espejo, Santiago

Prática

MODELO	E250
MATERIAL CAMARA DE COCCION	Acero inoxidable
TIPO DE VAPORIZACIÓN	Inyección directa
CONEXIÓN AGUA / DESAGÜE	¾" / 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.



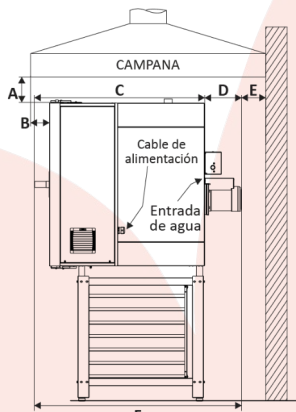
*La información, medidas y fotografías pueden estar sujetas a cambios sin previo aviso.

INNOVAPAN.CL

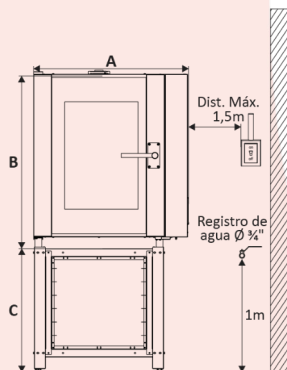
PRÁCTICA

OBS.: CUOTAS EN MILIMETROS (mm)

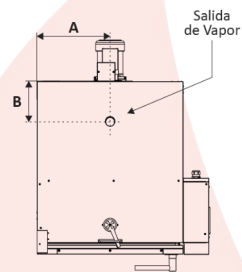
DIAGRAMA DE INSTALACIÓN



	A	B	C	D	E	F
E250 PRG	50	300	1166	230	75	1396



	A	B	C
E250 PRG	973	1155	775



Salida de Vapor: Ø60mm

	A	B
E250 PRG	412	226

*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