

PRÁTICA

HORNOS CONVECTORES PARA PUNTO CALIENTE



*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
-  Vapor en 3 niveles generado mediante la inyección de agua al comienzo del proceso. Temperatura máxima de inyección de 230°C;
-  Extractor de vapor manual para eliminar el vapor de la cámara; Drenaje que facilita la higiene;
-  Convección de aire forzado por medio de turbinas de alto rendimiento, con sistema de reversión;
-  Función: Convección Off para confitería
-  Puerta de doble vidrio templado que permite una fácil limpieza, 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)
-  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.

*Atril bandejero opcional.

MODELO	HPE100 PROGRAMABLE
CAPACIDAD / DISTANCIA ENTRE BANDEJAS	5 bandejas 600x400 mm / 100 mm
TEMPERATURA MÁXIMA DE TRABAJO	+250°C / 1 motor
PANEL DE CONTROL	Digital con programación de cocciones
ELECTRICIDAD: ENERGÍA / POTENCIA / INTERRUPTOR AUTOMÁTICO	Monofásica 220V 1L+T+N / 7.7 kW / 63A Trifásica 380V 3L+T+N / 7.7 kW / 16A
DIMENSIONES	896x957x707 h mm

INNOVAPAN.CL

PRÁCTICA

MODELO	HPE100 PROGRAMABLE
PESO	96 Kg
MATERIAL CAMARA DE COCCION	Acero inoxidable
TIPO DE VAPORIZACIÓN	Inyección directa
CONEXIÓN AGUA	3/4"
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



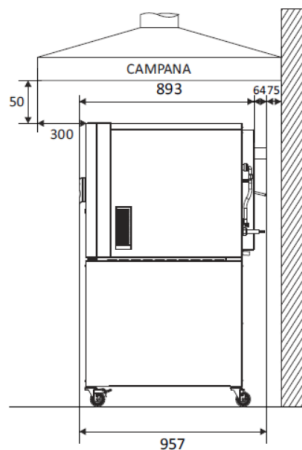
clientes@innovapan.cl



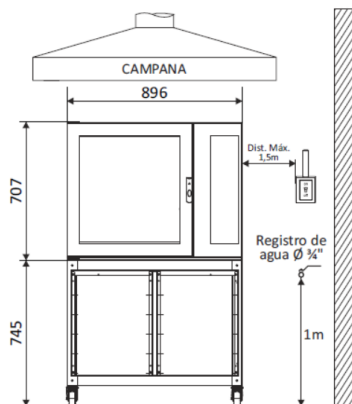
León de la Barra 9371
Lo Espejo, Santiago

DIAGRAMA DE INSTALACIÓN

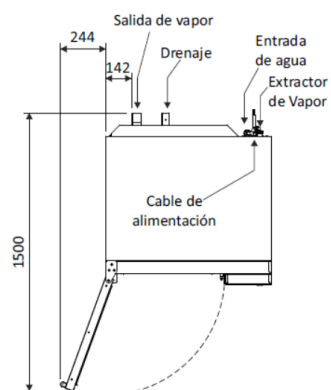
VISTA LATERAL



VISTA FRONTAL



VISTA SUPERIOR



OBS.: CUOTAS EN MILIMETROS (mm)

*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