

Hornos pan-pizza con Vapor



El horno ideal para la cocción de PAN y PIZZA

- Con un generador de vapor en cada cámara
- Horno de Doble Cámara (2 de 70x60x20)
- Superficie de cocción en ladrillo refractario
- Resistencias en parte superior e inferior con regulación independiente
- Termómetro analógico, luz interior y aislamiento térmico
- Interruptor independiente de puesta en marcha
- Boiler de 15x10,5x7 cms. Con capacidad de 1 litro y 1 kw. de potencia
- Válvulas de evacuación de vahos regulable

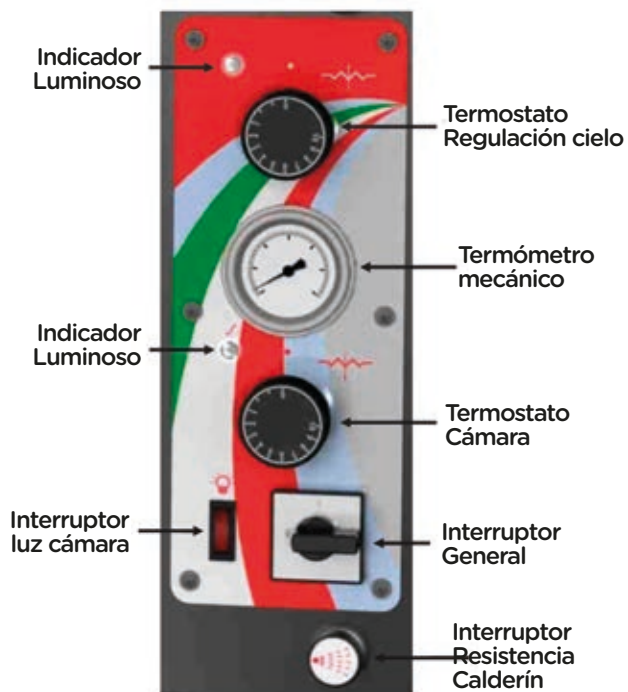


VÁLVULA DE EVACUACIÓN DE VAHOS

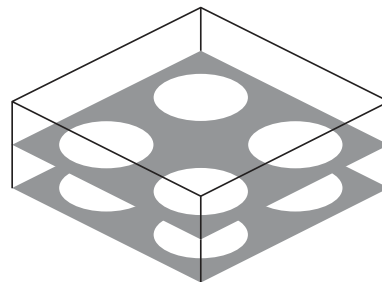
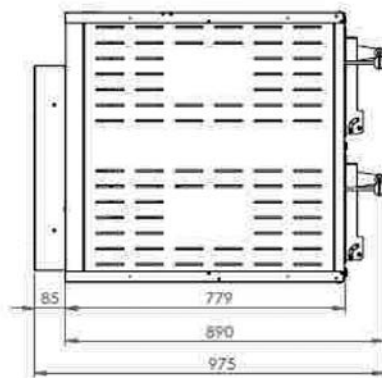
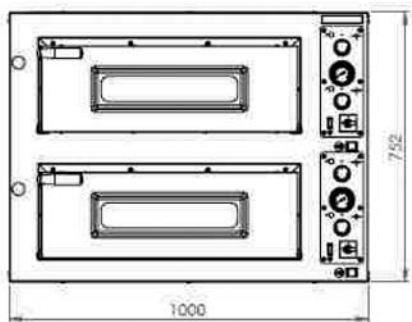
Se aconseja mantener la válvula totalmente cerrada durante la fase de calentamiento, para alcanzar la temperatura deseada lo más rápido posible. Durante la cocción ajustar la válvula según las exigencias.



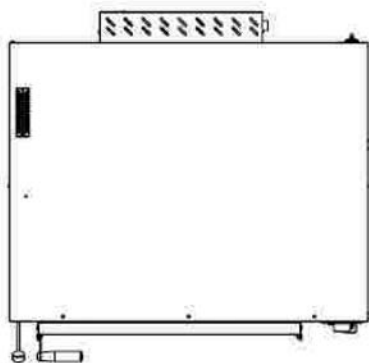
Hornos con vapor para pan y/o pizza



- Perfecta uniformidad de cocción del Pan y la Pizza
- Regulación de la humedad (vapor)



4 x Ø33



MODELO	PANNE PIZZA 8
Dimensiones cámara (mm)	700 x 660 x 200
Generador de vapor	2 (de Un litro)
Temperatura de trabajo (°C)	400 °C
Alimentación (V)	3 x 400 + N (50-60Hz)
Potencia absorbida (Kw)	13,2
Número de cámaras	2
Peso neto	145 Kg