

HORNO DE TUBOS ANULARES MODELO STA – MINI 800



El horno de tubos anulares STA – mini 800, es un horno diseñado para pequeñas panaderías y pastelería que reproduce exactamente el tipo de cocción del horno giratorio tradicional.

- **Sistema de cocción:**

- Horno de pisos de tubos anulares con cocción en solera refractaria, mayor calidad de corteza y suelo. Mayor desarrollo y estabilidad de las masas sin reducción de volumen tras la cocción.
- Perfecto control de vapor independiente en cada cámara **DOBLE SISTEMA DE VAPOR.**
- Se fabrica hornos desde 3,12 mts² a 5,76 mts².
- Las puertas son 800, 1 puerta. Los números de pisos tres y cuatro.
- Las medias soleras se fabrican de varias medidas: 1.300, 1.550, 1.810. (Medidas en mm).

- **Hornilla:**

- Construido en material refractario de primera calidad, que garantiza máxima duración y bajos consumos para una cocción uniforme.

- Esta hornilla va situada en la parte delantera para gasoil, gas, leña y biomásas.
 - Galerías del horno van construidas totalmente en material refractario, **con un tubo anular de 35x5.**
 - Por su sólida construcción las averías son prácticamente nulas y mantenimientos mínimos al no llevar ningún motor.
- **Fachada:**
- La campana ha sido estudiada para evitar condensación y dotada de un buen sistema de aspiración.
 - Las puertas son auto basculantes de fácil colocación y cómodas para su limpieza.
 - Tableros de mandos analógicos o digitales, de fácil manejo.

DIMENSIONES EXTERIORES:

MODELO	SUPERFICIE DE COCCION	COCCION			EXTERIORES		
		ANCHO	FONDO	ALTO	ANCHO	FONDO	ALTO
STA-MINI 3/1.3	3.12mts2 3 pisos	800	1.300	230	1.560	2.710	2.300
STA-MINI 3/1.5	3.84 mts2 3 pisos	800	1.550	230	1.560	2.980	2.300
STA-MINI 3/1.8	4.32 mts2 3 pisos	800	1.810	230	1.560	3.260	2.300
STA-MINI 4/1.3	4.16 mts2 4 pisos	800	1.300	230	1.560	2.710	2.300
STA-MINI 4/1.5	5.12 mts2 4 pisos	800	1.550	230	1.560	2.980	2.300
STA-MINI 4/1.8	5.76 mts2 4 pisos	800	1.810	230	1.560	3.260	2300

NOTA: al ser fabricantes no podemos adaptar a sus necesidades.