



HORNOS SATURNINO

## HORNO MOD. SATURNO ELECTRIC.



Este modelo de horno se combina para hacer que la cocción se adapte a las expectativas del profesional exigente. Utilizar la energía con la mejor eficiencia y el menor consumo posible es un reto decisivo para ofrecerle los mejores hornos. Una fabricación rigurosa, controlada en cada etapa del montaje.

### **LOSAS DE COCCIÓN Y RESISTENCIAS.**

De unos 20 mm de espesor, nuestras losas han recibido el proceso de vibración y alisado. Eso es posible gracias a la selección de los mejores materiales (lana de vidrio estabilizada y reforzada de 45 mm de grosor). Están en círculos en un marco de acero inoxidable para garantizar su estabilidad en el tiempo. La potencia de la resistencia eléctrica (suelo/techo independiente) garantiza a esta suela una fuerte inercia y una perfecta difusión del calor.

### **AISLAMIENTO EFICIENTE.**

Los materiales de aislamiento permanecen estables y eficientes durante todo el ciclo de vida del horno. Nuestras pruebas muestran que las paredes exteriores del horno permanecen a una temperatura máxima de 20 grados (68 grados Fahrenheit) por



## HORNOS SATURNINO

encima de la temperatura ambiente del obrador. Esto es posible gracias a la selección de los mejores materiales (lana de vidrio estabilizada y refuerzo de 45 mm de espesor).

### **CRISTALES BASCULANTES.**

Un cristal limpio combinado con iluminación bien transmitida en la cámara de cocción es la garantía de una buena visión de sus productos. Hornos Saturnino inventa y protege con una patente el cristal que se limpia sin desmontarlo.

### **VAPOR HOMOGÉNEO EN CADA PISO.**

Cada dispositivo de vapor está dedicado a una planta. Consiste en un cerramiento externo (1) en el que las cañas de vapor (2), sellado por una junta tesnit (3). El vapor se inyecta desde la parte posterior del horno. Las resistencias no están en contacto directo con el agua, lo que aumenta su longevidad. Por lo tanto, su rendimiento se mantiene estable en el tiempo. Este vapor húmedo se condensa rápidamente en sus productos de una manera uniforme: brillo garantizado.

### **CUADRO DEL HORNO.**

Disponible en hornos de 2, 3 y 4 pisos, el programador Evidence es una pantalla táctil que le permite controlar cada piso de forma independiente, distinguiendo las temperaturas de la suela y el techo. También es posible la regulación electromecánica con un control por piso.

### **VARIAS SOLUCIONES DE HORNO.**

Nuestro horno de suela Saturno Electric ofrece varios métodos de horneado. Su cargador elevador incorporado le ofrece lo mejor en cuanto a ergonomía: sea cual sea su carga, permanece ligero y de fácil manipulación al elevarlo o moverlo. Para que ocupe lo menos posible, el elevador se guarda (salvando la campana) en lo alto del horno. También puede equipar el horno un elevador de tijera o de columna.

### **MODELOS DE HORNOS.**

Con 1 boca de 900 mm de ancho o 2 bocas de 620 o 770 mm, nuestra gama de hornos también le propone 3 profundidades: 1200, 1800 y 2100 mm. Superficie de cocción desde 3,24 a 12,90 mts<sup>2</sup>. Número de pisos 3 y 4 (5 pisos consultar). Por lo tanto, ya sea por razones de espacio o por volumen de producción, usted encontrará necesariamente el modelo adecuado a su obrador.



HORNOS SATURNINO

**COLOR PERSONALIZABLE.**

Las chapas de revestimiento de la fachada se pueden personalizar. Este acabado epoxi es particularmente duradero y fácil de mantener. Aplicado a un soporte de acero inoxidable, añade un toque que realza el carácter del horno y constituye un elemento decorativo que encaja armoniosamente en su establecimiento.