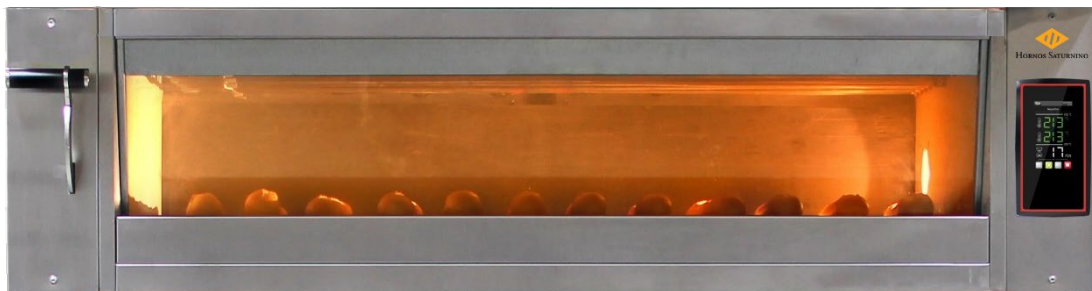
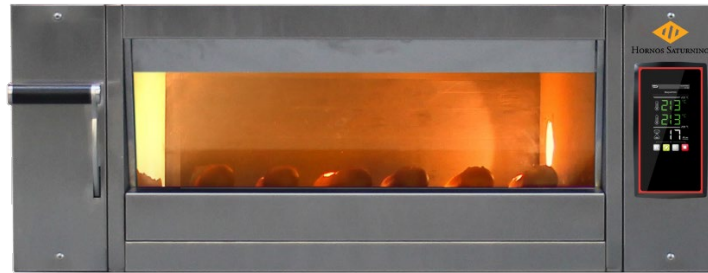




HORNOS SATURNINO

HORNO MODULAR SATURNO MOD. M2, M3 Y M6



Se combinan para hacer que la cocción se adapte a las expectativas de 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.

CÁMARA DE COCCIÓN Y RESISTENCIAS.

2 alturas de boca (180 o 220mm) permiten adaptarse a las características específicas de los productos. Las resistencias de horquilla con un diámetro de 10 mm están hechas de acero inoxidable blindado. La potencia de cada una se adapta al tipo de horno para asegurar la distribución perfecta del calor: delantera/atrás y derecha /izquierda. Su número varía dependiendo del tamaño del horno y corresponde al deseo de obtener una malla muy densa para exponer los panes a una radiación optimizada.

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 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).



CRISTAL BASCULANTE.

El cristal limpio combinado con una iluminación bien repartida en la cámara de cocción garantiza una buena visión de sus productos. Sin herramientas, puede hacer pivotar la chapa.

VAPOR HOMOGENEA Y ABUNDANTE.

El generador de vapor consiste en aparato externo de acero refractario de 10 mm de espesor. En la parte inferior, elementos de metal fortalecen el efecto masa y aumentan la superficie de intercambio. 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 sobre sus productos de manera uniforme: brillo garantizado.

CUADRO DE MANDOS.

Disponible como opción, el control eDrive es una pantalla táctil de 60x100 mm (4,5") integrada en la parte delantera del horno. Puede procesar 100 programas: 1 programa manual, 3 programas de cocción continua y 96 recetas con 6 fases posibles. Su interfaz ha sido especialmente desarrollada con una constante preocupación por la ergonomía: es uno de los programadores más intuitivos del mercado.

HORNOS COMBINADOS.

Las medidas de fondo de gama de nuestros hornos modulares y de nuestros hornos de convección permiten crear diferentes combinaciones perfectamente ajustadas. Sea cual sea el formato, usted puede componer zonas de trabajo de gran versatilidad, permitiendo una producción tan intensiva como variada.

COLOR PERSONALIZADO.

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.

MODELOS DE HORNOS.

Para 2, 4 y 6 bandejas de 600x400mm. Diferentes formatos de hornos.