



ABAD MAQUINARIA INDUSTRIAL S.L.

Horno Cocción 700Lts con humedad

La solidez de los grandes hornos en un tamaño reducido.

Un horno de pequeño tamaño pero de grandes prestaciones: cuece, cocina, seca, ahuma.*

Su preciso control de la humedad y temperatura permite adaptarse a todo tipo de productos, desde la hostelería a la cocción industrial.

**Ahumador opcional*

- *Cámara estanca soldada de una sola pieza.*
- *Ajuste electrónico con memorias.*
- *Generador de humedad independiente.*
- *Sistema propio de distribución del calor en cámara homogéneo.*
- *Sonda de temperatura producto.*
- *Control preciso del porcentaje de humedad.*
- *Ajuste humedad hasta el 100%.*
- *Memorias de cocción.*



Horno cocción 700Lts.

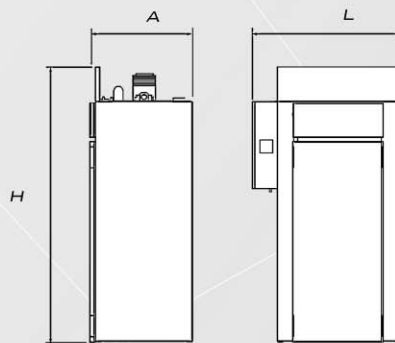
Dimensiones

LONGITUD (L): 1070MM.
ALTURA (H): 1960MM.
ANCHO (A): 730MM.

CAMARA INTERIOR:

ALTURA: 1380MM
ANCHO: 594MM (UTIL)
FONDO: 625MM

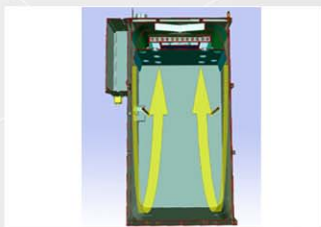
PESO: 250KG.



Datos técnicos

POTENCIA MOTOR: 1 CV (0.75Kw)
POTENCIA CALOR: 9KW/h.
NIVEL HUMEDAD: 0 A 100% AJUSTE ELECTRONICO
CAPACIDAD CALDERIN: 12LTS A PRESION CONDENSACION, RELLENO AUTOMATICO
TEMPERATURA MAXIMA: 180 GRADOS AJUSTE ELECTRONICO
REPARTO CALOR: CIRCUITO CONVECCION DE DISEÑO PROPIO
ENTRADAS: ENTRADA DE AIRE Y ENTRADA DE HUMO ** (AJUSTABLES MEDIANTE TRAMPILLA)
SALIDAS: SALIDA DE AIRE (AJUSTABLES MEDIANTE TRAMPILLA)

**SOLO EN MODELOS CON OPCIÓN DE AHUMADOR



Circuito de reparto de calor de diseño propio, asegura una cocción homogénea en toda la cámara.



La consola de programación permite crear precisos programas de cocción y memorizarlos.



El calderín independiente permite un control total del porcentaje de humedad hasta el 100%.



Sonda de temperatura del interior del producto, puede usarse como parámetro de ajuste de cocción.

Opciones

- Ahumador.
- Carros para cuelgos, bandejas etc..
- 380 o 220 V trifásico.

El ahumador por viruta opcional, aumenta las prestaciones para la cocina más exigente.



Ajustes

- Temperatura (ajuste electrónico).
- Humedad (ajuste electrónico).
- Tiempo de cocción (ajuste electrónico).
- 10 Memorias de programa de cocción de hasta 100 pasos.
- Entrada aire/humo** (ajuste por trampilla).
- Salida aire (ajuste por trampilla).

**modelos con ahumador



Abad Maquinaria Industrial S.L.
C/Roure Gros 31 - 08181 Sentmenat (Barcelona) ESPAÑA
Telf: 93 715 45 13 Fax: 93 715 45 65
laint@laint.net - www.laint.net



ABAD MAQUINARIA INDUSTRIAL S.L.

** Abad Maquinaria Industrial se reserva el derecho de realizar modificaciones de los datos aquí expuestos sin previo aviso y no se hace responsable de los daños producidos respecto a estos.

www.laint.net