



DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA

El Horno Modelo Max 2000, rotativo a convección forzada, es un horno robusto y fiable, destinado a una línea de alta producción. Se caracteriza por la duración de precalentamiento y el consumo de energía, la tasa de energía de reposo, el rendimiento de vapor, la tasa de energía de horneado y la eficiencia, la uniformidad de cocción y la capacidad de producción.

La velocidad y caudal de aire proporcionado por el impulso, combinado con la rotación lenta del coche permiten obtener una cocción uniforme, pudiendo utilizarse para todo tipo de productos de panadería y pastelería.

CARACTERÍSTICAS DE FABRICACIÓN

* Tanto el interior y exterior del horno están hechos de acero inoxidable AISI 430 y AISI 304, con espesor variable en función de sus partes, la cubierta del techo es de hierro galvanizado.

* La estructura en su mayoría está unida mediante soldadura, pero también se utilizan elementos de fijación como pernos, a excepción del modelo desarmable que se fija completamente con pernos.

* El intercambiador de calor es de acero térmico AISI 310, con espesor variable y una superficie de intercambio térmico ideal.

* El sistema generador de vapor, está compuesto por artesas con elementos de fierro fundido, con una masa y volumen, que proporciona la suficiente cantidad de vapor entre ciclos sucesivos de cocción.

* El aislamiento está asegurado mediante paneles comprimidos de lana de roca con un espesor de 4".

* Puerta con vidrio panorámico templado.

* Iluminación interior que proporciona una visibilidad excelente del producto.

* Disponibles con quemador gas (GLP, GN), diésel 2 y eléctricos (resistencias).

FUNCIONES DE CONTROL

* Panel de control con diferentes prestaciones de acuerdo a las exigencias del operario.

* El control realiza de manera automática una serie de acciones que tiene como objeto simplificar el proceso de cocción, inyectar vapor, modificar la temperatura de cocción, etc. Son realizadas automáticamente con solo pulsar una tecla del control.

* El control tiene la capacidad de almacenar 40 programas (recetas) con los parámetros de cocción establecidos.

* El controlador permite programar un arranque automático para todos los días de la semana a una hora determinada.

* El control permite gestionar las averías, mostrando en el display LCD, el mensaje de la avería detectada.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Tensión eléctrica (V)	220-380-440
Frecuencia (Hz)	50-60
Fase	Trifásico
Potencia instalada (kW)	3kW
Entrada nominal de calor diésel (BTU/h)	210,000
Entrada nominal de calor gas (BTU/h)	300,000
Entrada nominal de calor eléctrico (BTU/h)	45
Consumo de combustible	D2-1.8 gal/h
	GLP-6.4Kg/h
	GN-8.5m3/h
Gradiente de temperatura	6°C/min prec.
Temperatura máxima de operación	280°C
Área de cocción	9.4m ²
Capacidad de bandejas	36(65x45cm)
Capacidad de producción (24 panes/bandeja)	864 panes/horneada

ISO 9001
ISO 14001
OHSAS 18001
BUREAU VERITAS
Certification



SEDE SALAVERRY

Av. Salaverry 1029 - Jesús María
ventas@nova.pe
Telf. (01) 614-4900

SEDE ATE

Av. Las Torres 453 - Ate
ventas@nova.pe

VENTAS - SEDE AREQUIPA

Av. Pumacahua N° 102
Distrito de Cerro Colorado - Arequipa
comercial.sur@nova.pe
Telf. (054) 418938

VENTAS - SEDE CUSCO

Jr. Espinar I-21 Progreso - Wanchaq Cusco
comercial.sur@nova.pe
Telf. (084) 231082



DIMENSIÓN DE LA MÁQUINA

Ancho	Alto	Longitud	Peso
1.64m	2.45m/2.21m	2.20m	1570kg

(*)Dimensión de altura sin los accesorios instalados encima del techo.

