



DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA

El Horno Modelo Max 6B, estacionario 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, y el sentido de rotación alternativo del ventilador permiten obtener una cocción uniforme, pudiendo utilizarse para todo tipo de productos de panadería y pastelería.

CARACTERÍSTICAS DE CONSTRUCCIÓN

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

* La estructura de la cabina de cocción se encuentra herméticamente soldada evitando de esta manera que haya fuga de vapor y posibles corrosión en los componentes periféricos que componen el Horno.

* El sistema vaporizador conformado por un atomizador y con ayuda del ventilador y el calor del horno la cual no debe de ser menor a 150°C proporciona el vapor necesario para los productos que lo necesitan.

* El Horno utiliza como aislante térmico placas de lana de roca la cual minimiza las pérdidas de calor.

* Puerta con vidrio panorámico templado.

* Iluminación instalada en el interior de la puerta proporciona una visibilidad excelente del producto.

* Disponibles con quemador a gas (GLP, GN).

FUNCIONES DE CONTROL

Panel de control muy amigable con diferentes prestaciones de acuerdo a las exigencias del operario como son control de temperatura, control de tiempo de cocción, control de tiempo de vaporización, control de tiempo de reposo y con solo apretar un botón dar inicio al proceso de cocción.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Fase	Monofásico
Tensión eléctrica (V)	220-380
Frecuencia (Hz)	50-60
Fase	1F o 3F
Potencia instalada (kW)	0.4
Potencia calorífica (BTU/h)	88,800
Consumo de combustible	GLP-2.5Kg/h
	GN-3.2m ³ /h
Gradiente de temperatura	6°C/min Preca.
Temperatura máx. y operación	250°C
Área de cocción	1.75m ²
Capacidad de bandejas	6(65x45cm)
Capacidad de producción (24 panes/bandeja)	144panes/hor

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
0.84m	1.83m	1.45m	420kg

