



## DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA

El Max Artesano, es un horno práctico y compacto de tubos anulares con pisos refractarios recomendado para la producción de todo tipo de pan. La tecnología se funde con la antigua sapiencia del arte panadera para dar vida a un horno con una cocción tradicional, perfecta para pan, pizza y productos de confitería y repostería.

Compuesto por 4 cámaras con superficie de cocción de 4 m<sup>2</sup>. La galería de los hornos está construida en acero refractario. Se encuentra disponible en la versión con quemador a gas y diesel. Ambas versiones se pueden equipar con cargador manual, integrado a la fachada del horno, para facilitar el horneado y el deshorneo de todas las cámaras.

El sistema de vapor es independiente piso a piso el cual ofrece un vapor de calidad siempre disponible y en cantidad suficiente.

El cuadro de mandos electrónico permite al panadero programar la temperatura y tiempo de cocción optimizando de manera automática el consumo global del horno.

## CARACTERÍSTICAS DE CONSTRUCCIÓN

\* Frontal y exterior fabricada en acero inoxidable 304 y 430, base en ASTM A36, cámara de combustión acero térmico A310S revestido con ladrillos refractario.

\* El piso de la cámara es de material refractario de 20mm de espesor.

\* Cuenta con un sistema de extracción de vapores de las cámaras.

\* Sistema de transmisión de calor a los pisos de la cámara se realiza mediante tubos de acero sin costura cedula 80 para una gran duración.

\* Sistema de vaporización independiente por cada piso y que se encuentran ubicados en los laterales de la cámara.

\* El horno tiene 4 niveles de cámara de 730mm de ancho y 1400mm de profundidad, las tres cámaras inferiores tiene una altura de 220mm y la superior tiene una altura de 240mm.

\* Las 4 cámaras tienen una puerta de vidrio templado que son accionado mediante una maneta la cual tiene 3 posiciones (cerrado, medio abierto, abierto), Estas puertas de vidrio son desmontables para su mantenimiento.

## FUNCIONES DE CONTROL

\* Panel de control permite setear la temperatura de trabajo deseada y visualizar la temperatura de la cabina.

\* Cuenta con un temporizador de cocción y en el display muestra los minutos que faltan para terminar el horneado.

\* Permite encender por piso independiente las luces y la inyección de vapor.

\* Permite con teclas para el encendido del extractor y el quemador de manera manual.

\* Tiene un indicador de averías.



## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Tensión eléctrica (V)	220-380
Frecuencia (Hz)	50-60
Fase	Monofásico / Trifásico
Potencia instalada (kW)	0.37kW
Entrada nominal de calor diesel (BTU/h)	126,000
Entrada nominal de calor gas (BTU/h)	150,000
Consumo de combustible	D2-1.5gal/h
	GLP-4.69Kg/h
	GN-6.23m3/h
Gradiente de temperatura	6°C/min Preca.
Temperatura máx. y operación	250°C
Área de cocción	4m <sup>2</sup>
Capacidad de bandejas	12(65x45cm)
Capacidad de producción (24 panes/bandeja)	288panes/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
1.26m	2.26m	2.34m	1810kg

