Horno panadería

La gama de panadería de edenox es la solución ideal para panaderías, pastelerías y tiendas de conveniencia, una solución estandarizada y totalmente garantizada, para aquellos locales que precisan de un horno fácil de utilizar, robusto y capaz de cumplir con todas las expectativas.

Un horno profesional, efectivo y preparado para producciones continuas, sin características innecesarias.

Ser efectivo y simple, estos son los hornos de panadería edenox.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

1. PANEL DE MANDOS
2. MOTOR CON INVERSOR DE GIRO
3. ALARMA DE FIN DE CICLO
4. CRISTAL CON BAJO NIVEL DE TRANSMISIÓN TÉRMICA

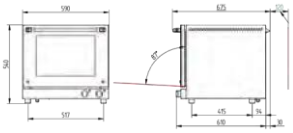
Panel de mandos completo que facilita las operaciones de trabajo.

Motor con inversor de giro para garantizar una distribución homogénea de la temperatura.

Cristal de la puerta con muy bajo nivel de transmisión térmica lo que reduce las pérdidas de energía.

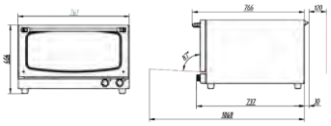
Incorpora alarma fin de ciclo y micro de apertura puerta.

HP-443

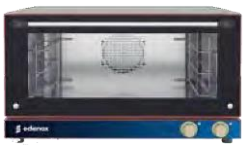


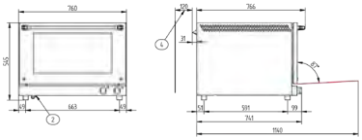
Horno panadería de 3 y 4 bandejas

- Horno eléctrico de panadería ideal para panaderías y pastelerías que desean tener en un horno compacto con prestaciones como las de los hornos de grandes dimensiones.
- Incorpora aislamiento de alta densidad para reducir el consumo eléctrico, fiabilidad y durabilidad de los componentes y calidez en la utilización del producto. Así mismo el cristal de la puerta tiene un muy bajo nivel de transmisión térmica lo que reduce las pérdidas de energía y una manipulación segura.
- Todos los componentes han sido testeados para asegurar la calidad del producto, conexiones eléctricas de seguridad, juntas embutidas, puertas y bisagras reforzadas, etc.
- Fabricado en acero inoxidable. Esquinas interiores redondeadas que permiten una excelente circulación del aire y una facilidad en la limpieza de la cámara.
- La distancia entre bandejas es de 80mm.
- La regulación máxima en tiempo es de 0 a 60 minutos. Incorpora función de modo en continuo que permite que el horno funcione constantemente.
- La temperatura máxima de trabajo es 250ºC
- El modelo HP-364 y HP-464 PLUS con motor con inversor de giro para garantizar una distribución homogénea de la temperatura en el interior de la cámara.
- Alarma fin de ciclo. Micro de puerta y termostato de seguridad. Luz interior.
- HP-443: Incluye 4 bandejas de aluminio perforadas.
- HP-364: Incluye 3 parillas
- HP-464 PLUS: Incluye 4 parillas



HP-364

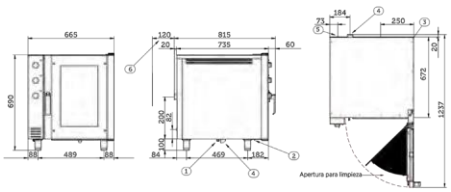




HP-464 PLUS

Modelo	Referencia	Capacidad (mm)	Potencia (kW)	Medidas int. (mm)	Medidas ext. (mm)	Tensión (V)
HP-443	**19042844**	4 (430 x 340)	3100	450 x 340 x 345	590 x 675 x 540	220/1N - 50/60 Hz
HP-364	**19042846**	3 (600 x 400)	3900	620 x 450 x 270	760 x 800 x 465	220/1N - 50/60 Hz
HP-464 PLUS	**19042847**	4 (600 x 400)	6300	620 x 450 x 350	760 x 800 x 545	400/3N - 50/60 Hz

HP-1064 H



Horno panadería de 10 bandejas

- Horno eléctrico de panadería ideal para panaderías y pastelerías que desean tener en un horno compacto con grandes prestaciones.
- Incorpora aislamiento de alta densidad para reducir el consumo eléctrico, fiabilidad y durabilidad de los componentes y calidez en la utilización del producto. Así mismo el cristal de la puerta tiene un muy bajo nivel de transmisión térmica lo que reduce las pérdidas de energía y una manipulación segura.
- Todos los componentes han sido testeados para asegurar la calidad del producto, conexiones eléctricas de seguridad, juntas embutidas, puertas y bisagras reforzadas, etc.
- Fabricado en acero inoxidable.
- Esquinas interiores redondeadas que permiten una excelente circulación del aire y una facilidad en la limpieza de la cámara.
- La distancia entre bandejas es de 80mm.
- La regulación máxima en tiempo es de 0 a 120 minutos.
- Incorpora función de modo en continuo que permite que el horno funcione constantemente.
- La temperatura máxima de trabajo es 250ºC
- Motor con inversor de giro para garantizar una distribución homogénea de la temperatura en el interior de la cámara.
- Alarma fin de ciclo. Micro de puerta y termostato de seguridad. Luz interior.
- Incorpora motor de doble velocidad. Regulador de humedad de 0 a 100% y el vidrio es abatible para su perfecta limpieza.

Modelo	Referencia	Capacidad	Potencia (kW)	Medidas int. (mm)	Medidas ext. (mm)	Tensión (V)
HP-1064 H	**19077661**	10 (600x400-GN1/1)	15600	710 x 500 x 875	880 x 935 x 1155	400/3N - 50/60 Hz

SH-8-430

Soporte para hornos

Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Nº bandejas	Para instalar en modelos
SH-8-430	**19044722**	590 x 580 x 850	8	Para modelos HP-443
SH-8-640	**19044723**	750 x 700 x 850	8	Para modelos HP-364 y HP-464 PLUS