TECNOSERVICE'21 srl
by Tinti Sergio
Via Carlo Pisacane, 134
61032 Fano (PU) Italy
P.IVA IT0200411413

Tel. +39 0721 805911
FAX +39 0721 809794
e-mail: staff@technochef.it
www.technochef.it
www.technochef.eu

Services and Technologies for professional catering since 1973

FICHA TÉCNICA

alimentación eléctrica	Trifase
Voltios	V 400/3
frecuencia (Hz)	50
potencia (KW)	17,00
peso neto (Kg)	450
ancho (mm)	980
profundidad (mm)	1500
altura (mm)	1470

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

HORNO ELÉCTRICO ROTATIVO para PAN Y PASTELERÍA, capacidad 10 o 12 BANDEJAS de 400x600 mm :
.

- **Adecuado para panaderías o pastelerías de tamaño pequeño y mediano** ;
- pequeñas dimensiones totales (sobre todo en altura);
- **campana extractora motorizada;**
- **Caracol de extracción de vapor de acero inoxidable** ;
- **Base de acero inoxidable 30/10** ;
- **puerta de doble cristal** ;
- **Cámara de cocción** , **fachada y puerta en acero inoxidable** ;
- **Nueva cámara de combustión de alta eficiencia y completamente desmontable** ;
- **Nuevo humidificador mejorado** , de fácil acceso y completamente desmontable;
- válvula manual para liberar el exceso de vapor;
- **Carro de cocción extraíble** (no incluido): El sistema de fijación especial, además de garantizar un sólido anclaje del carro durante las fases de cocción, se puede desbloquear fácilmente para permitir la extracción del carro del horno; la posibilidad de extraer el carro permite agilizar las operaciones de carga/descarga del producto y facilitar la limpieza interna del horno;
- **Cuadro de mando electromecánico** : pulsadores e instrumentación electromecánica, dada la utilización de instrumentos de mando directo, la utilización de este tipo de cuadros es especialmente sencilla e inmediata;
- **posibilidad de colocar sobre el horno una cámara de cocción eléctrica de 2 bandejas o alternativamente una celda de fermentación de 12 bandejas** ;
- Bisagras de la puerta a la derecha.

Características de construcción

- mayores dimensiones totales (es decir, el espacio mínimo necesario para el paso del horno desmontado): 980x875 mm
- Ancho máximo del carro (espacio esperado entre el carro y los lados del marco de la puerta: 40 mm): 450 mm
- Diagonal máxima del carro (espacio esperado entre el carro y las paredes de la cámara: 30 mm): 740 mm
- Carga máxima del carro 60 kg

Características técnicas
- superficie de cocción m2 2,8;
- **Capacidad 10 o 12 bandejas de mm 400x600, según el tipo de carro que elijas**
- producción horaria 42 Kg
- temperatura máxima de funcionamiento 300 °C
- altura mínima de la habitación 270 cm
- gradiente de aumento de temperatura (horno vacío) °C/min 12
- gradiente de aumento de temperatura (con carga completa del horno) °C/min 6

Características del ventilador
- Caudal de aire del ventilador (Mod. ECB 230): m3/min 11÷28
- Potencia del motor de ventilación (1400 rpm - Mod. H80A4VE/B5): hp (kw) 0,75 (0,55)

Características del extractor de vapor
- Caudal de aire del aspirador (Mod.R2E 190 A026-05): m3/min 9÷10
- Potencia del motor de succión: kw 0,1
- Diámetro de la chimenea de salida de vapor: 120 mm

Características del humidificador
- Intervalo de humidificación (con el horno a una temperatura de 250 °C): min 20
- Presión de agua entrante: bar 1,5;
- Diámetro de la tubería de entrada de agua pulgada 1/2 “
- Diámetro de la tubería de drenaje de agua en pulgadas 1”

Consumo
- Consumo medio diario (valor indicativo y calculado sobre al menos 8 horas de funcionamiento): Kg/h 9 ÷ 13

Accesorios/Opcional :
- **Carro portabandejas extraíble** , **para 10 bandejas de 400x600 mm** (no incluidas), **paso 90 mm** , con estructura de tubo cuadrado de acero inoxidable de 20 mm, ruedas giratorias resistentes al calor de Ø 80 mm y estructura completamente desmontable.
- **Carro portabandejas extraíble** , **para 12 bandejas de 400x600 mm** (no incluidas), paso **80 mm** , con estructura de tubo de acero inoxidable cuadrado de 20 mm, ruedas giratorias resistentes al calor Ø 80 mm y estructura completamente desmontable.

Marcado CE
Hecho en Italia

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
ZU-BABY40X60E	HORNO ELÉCTRICO ROTATIVO para PAN Y PASTELERÍA, capacidad 10/12 bandejas de mm 400x600, V.400/3, Kw.17,00, Peso 450 Kg, dim.mm.980x1500x1470h	**€ 0,00** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** de 8 a 15 días

Maniglia porta con impugnatura in bachelite nera termo-refrattaria

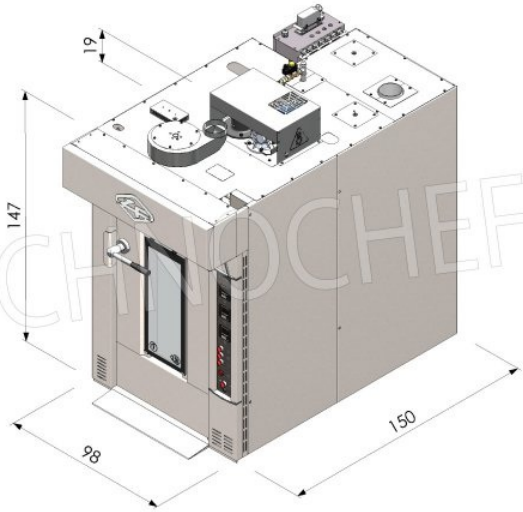
TECHNOCHEF.IT

Porta robusta e di notevole spessore

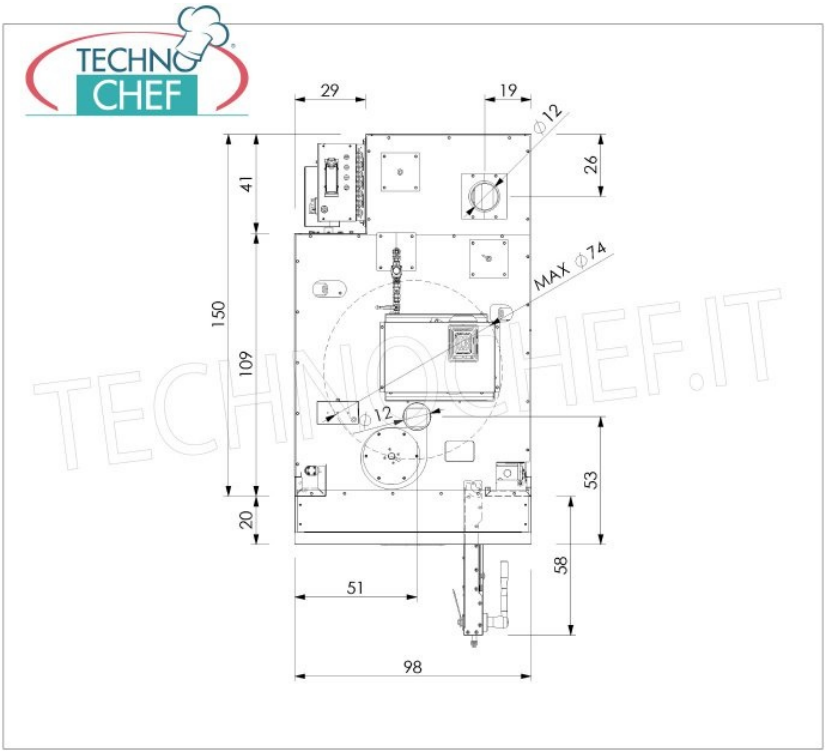
TECHNOCHEF.IT

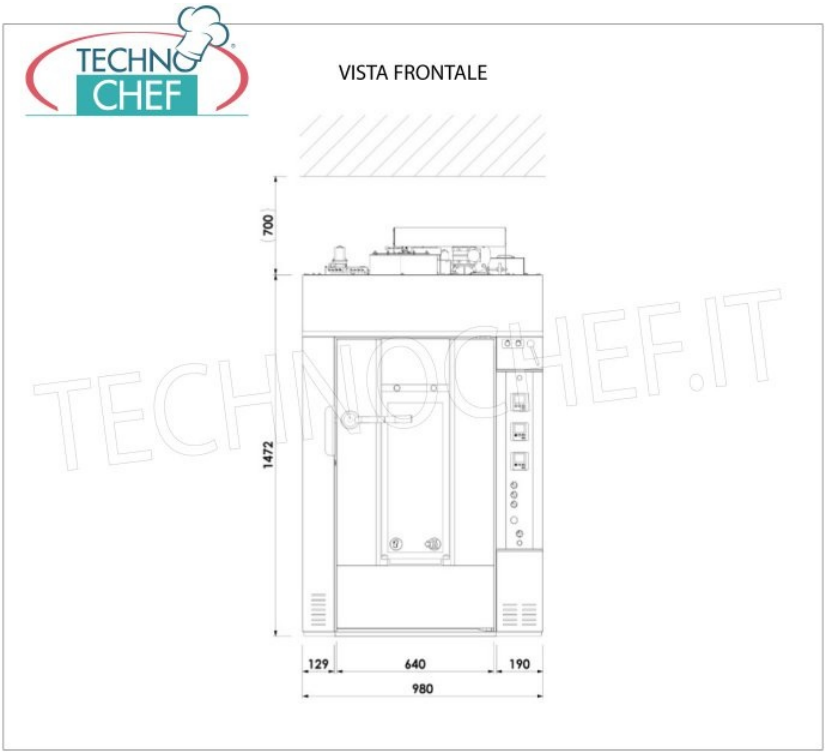
Doppio vetro per un maggior isolamento termico

TECHNOCHEF.IT

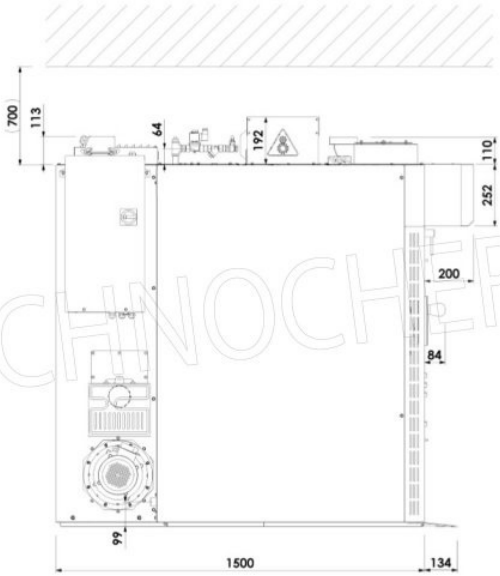


TECHNOCHEF.IT


29
19
ø12
26
41
150
109
MAX ø74
ø12
53
20
58
51
98

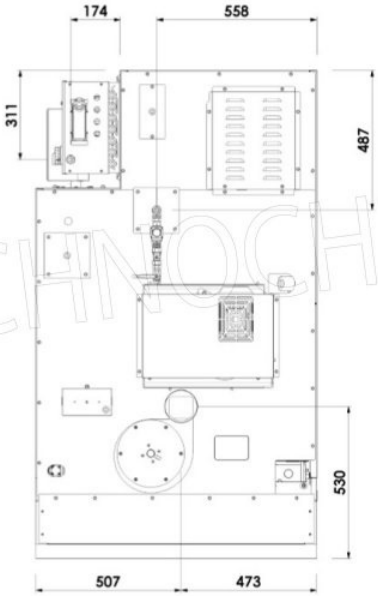

VISTA FRONTALE
700
1472
129
640
190
980

VISTA LATERALE



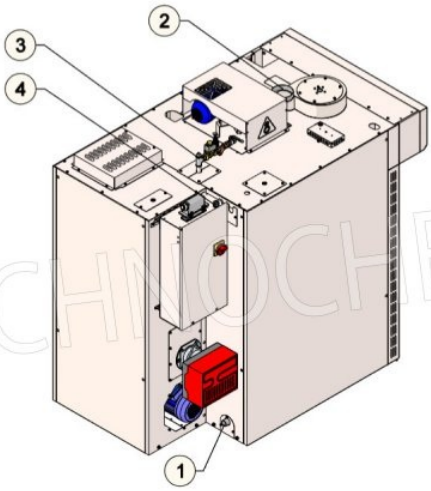
TECHNOCHEF.IT

VISTA SUPERIORE



TECHNOCHEF.IT

SCHEMA ALLACCIAMENTI



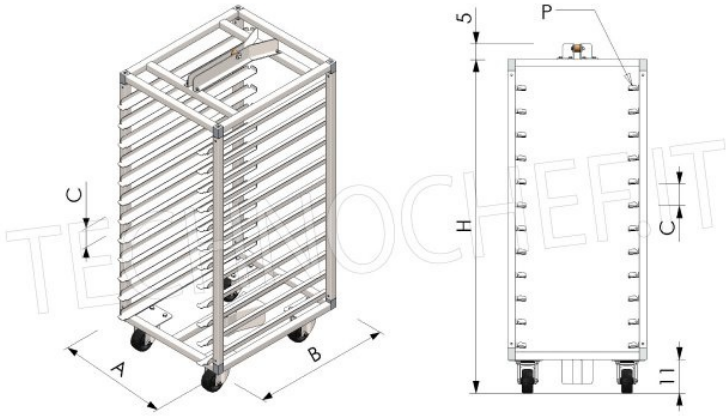
1	Scarico eccedenza acqua	Ø 1"
2	Tubazione scarico vapori	Ø 120 mm
3	Alimentazione acqua umidificatore	Ø 1/2"
4	Arrivo energia elettrica	17 kW

TECHNOCHEF.IT

Carrello porta-teglie estraibile per forno rotativo

TECHNOCHEF.IT

OPTIONAL CARRELLO



A	cm	45
B	cm	64
H	cm	110