



Horno Panadero

HSPU



HSPU

Horno Panadero



mod. HSPU



Características Generales

Características generales

- Cuerpo en acero inoxidable exterior e interior.
- Sistema de convección con turbina balanceada.
- Sistema amigable para manejo con guías en pantalla.
- Humedad con vapor programable (bajo, medio, alto y manual).
- Memoria para 100 recetas con tres secuencias con cambios en temperatura, tiempo y humedad durante el horneado.
- Control con guías en pantalla para su fácil manejo.
- Maneja una uniformidad de la cocción de alimentos a base de harina hasta del 80%*.
- Puerta con doble vidrio refractario y sellado con sello de silicón con sistema de apertura a una sola mano.
- Sistema amigable para manejo guiado por la pantalla.
- Sistema de convección con turbina balanceada de acero inoxidable.
- Sonda de núcleo para control del cocimiento y detección de la temperatura en el interior de los alimentos.
- Modalidades: Convección con y sin vapor. Humedad con vapor programable (bajo, medio, alto y manual).
- Mantiene en memoria recetas con tres secuencias con cambios en temperatura, tiempo y humedad durante el horneado.

Sistema de calentamiento

- Sistema de calentamiento con quemador de antorcha de acero inoxidable con consumo de 75,000 Btu/hr.
- Intercambiador de temperatura de respuesta inmediata fabricado en acero inoxidable. Utiliza aire forzado primario para mejor aprovechamiento de la combustión del gas, con reutilización del calor.
- Cuerpo con doble aislamiento de fibra de vidrio.
- Horneado acelerado y recuperación rápida de la temperatura interior.
- Motor aislado (clase F) y ventilado para soportar temperaturas altas y continuas del horno.
- Turbina balanceada en acero inoxidable.

Programación

- Panel con pantalla manejado por botones en acero inoxidable, de fácil operación.
- Memoria programable para recetas con tres secuencias de 3 pasos c/u.
- Programa especial para simular el baño maría, freido, cook and hold, hornear pizzas.
- Programa especial para fermentar masas (hasta 55°C).
- Programa enfriamiento permitiendo la extracción de aire caliente para acelerar la baja de temperatura.
- Programa de autodiagnóstico técnico instalado (requiere código).
- Requiere salida a drenaje o a un contenedor de deshechos.

Base

- Base de acero inoxidable con guías para charolas.
- Patas con regatones nivelables.

Seguridad

- Detección y manejo de temperatura con sensores PT100 (San-Son®) precisos.
- Sistema de seguridad por medio de sensores para encendido y para accionado del gas).

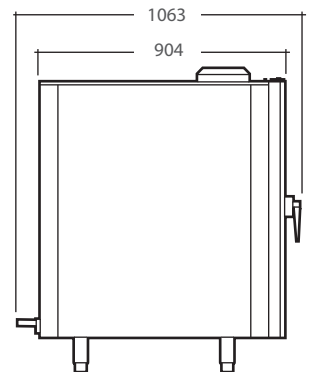
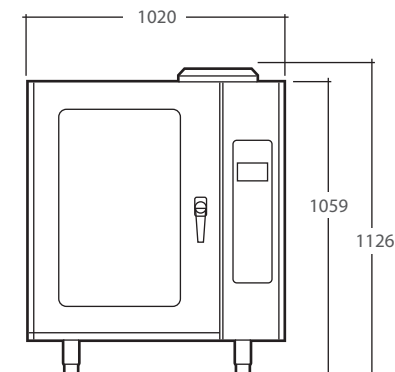
Accesorios

- Juego de 3 charolas especiales para baguettes, rostizar (18 pollos/hr.) y para pizzas.

Requerimientos especiales:

- Conexión monofásica polarizada de 127V, 60 hz.
- Toma de agua potable con una presión de agua entre 49 Kpa (0.49 Bar) o 196 Kpa (1.96 Bar) (se recomienda agua libre de sales con el uso de un filtro).
- Requiere salida a drenaje o a un contenedor de deshechos.
- El equipo requiere alimentación de gas y electricidad.

Configuración Técnica



Dimensiones (mm)

MODELO	ANCHO	PROFUNDIDAD	ALTURA TOTAL	ALTURA DE TRABAJO	No. DE QUEMADORES	TOTAL BTUS/HR	PESO APROX.
HSPU	1020	904	1126	Según la base	1	75,000	218 kg