

M1E

Horno modular eléctrico para panadería y pastelería de 1 lata

- Capacidad una lata para panadería de 45 x 66 cm.
- Frente fabricado en acero inoxidable.
- Puerta abatible en duraluminio.
- Ventanilla de inspección con vidrio templado de seguridad.
- Manija para cerrar o abrir con aislamiento en madera.
- Cabina interior fabricada en acero Hot Rolled.
- Iluminación interna para observar el producto.
- Sistema de calefacción eléctrico 220 V.
- Resistencias selladas de alto rendimiento.
- Tablero frontal para manejo de controles.
- Control de temperatura automático con escala en grados C° o F°.
- Control arriba y abajo con switch tres posiciones.
- Sistema modular hasta tres cámaras o módulos en una misma base, completamente independientes.



Base de 30 cm, 58 cm o 88 cm. Altura de acuerdo a la cantidad de cámaras a utilizar.



Cámara interior desarrollada especialmente para brindarle un horneado homogéneo al producto.



Ventanilla de inspección que facilita ver el horneado del producto, gracias a la iluminación interna, sin necesidad de abrir la puerta.



Manija de seguridad cubierta en madera para aislar la temperatura.



Sistema de calefacción de alto rendimiento controlado fácilmente por medio del panel frontal.

MIE

Horno modular eléctrico para panadería y pastelería para 1 lata

FICHA TÉCNICA

Frente	81 cm
Fondo	81 cm
Altura	36 cm (Sin base)
Peso aproximado	90 Kg
Conexión eléctrica	220 v
Consumo eléctrico	4 Kw
Amperaje	10.5 amp

Kadell se reserva el derecho de modificar el modelo, diseño y especificaciones de sus equipos sin previo aviso.




MIE

MEDIDAS CÁMARA INTERNA

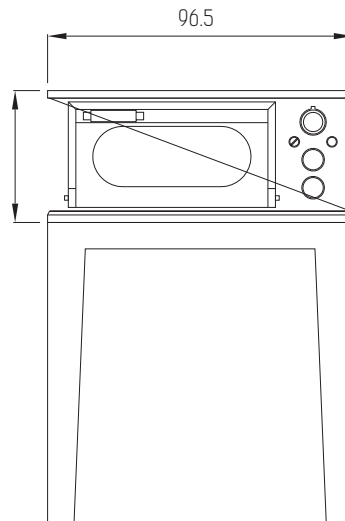
ALTURA	18 CM
FRENTE	47 CM
FONDO	90 CM

REQUERIMIENTOS BÁSICOS:

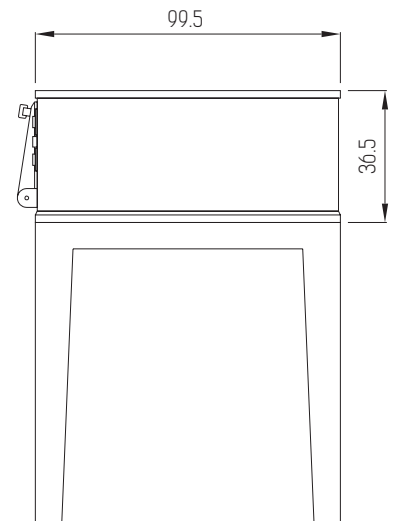
Superficie plana con suficiente circulación de aire.
 Acometida de corriente eléctrica trifásica de 220 v. con neutro y polo a tierra.

SIMB	DENOMINACIÓN	ALTURA	CONSUMO
 1	TOMACORRIENTE 220V, 3 FASES NEUTRO PATA TRABADA, POLO A TIERRA.	40 CM.	4 Kw

Vista frontal



Vista lateral



Nuestros equipos industriales para restaurantes, panaderías y pizzerías han sido desarrollados bajo las más exigentes normas de calidad cumpliendo con todos los requerimientos de su establecimiento, nuestra tecnología cuenta con el sistema CAD-CAM-CAE que controla con exactitud el corte y doblaje de cada pieza garantizando un ensamble perfecto.