

HORNOS DE CONVECCIÓN & HORNOS DE SOLERA MODULARES



c/ Valencia, 40
08015 BARCELONA
Tel 93 229 69 00 - Fax 93 229 69 02
info@eurofours.es - www.eurofours.es

FABRICANT 
EUROFOURS[®]


6 desafíos, 6 soluciones para Ud.



« En Eurofours, los hornos de convección forman parte de nuestra historia. Son nuestras raíces, nuestro presente y nuestro porvenir. Pierre Lancelot, fundador de la sociedad, fue el primero en crear unos hornos de convección de una calidad incomparable. Él nos ha enseñado también la vía a seguir para continuar haciendo de Eurofours el fabricante de referencia. Por ello, desde hace más de 30 años

nuestro lugar es el de un leader. Nuestra filosofía se articula alrededor de dos sencillas ideas : conservar nuestro savoir-faire industrial histórico y desarrollar

unas funcionalidades innovadoras que respondan a las expectativas de nuestros clientes.»
Stéphane et Nicolas LANCELOT



◀ Gommegnies (59, NORD). Es aquí, donde ha empezado la historia de Eurofours.

Hoy en día, la producción de las diferentes gamas de Eurofours se reparten entre 4 puntos, en más de 12000 m².



Economía

Porque está en el corazón del oficio de panadero, hemos prestado especial atención a la gestión de la energía. El rendimiento energético es un consumo eléctrico lo más cercano posible a las necesidades, garantizando un resultado sin fallos sobre los productos.

Ecología

Nuestro compromiso ecológico se basa en fabricar nuestros hornos con materiales 100% reciclables : partes electrónicas, cuerpos de calentamiento, paredes...



Ergonomía

Hemos intentado que el uso de nuestros hornos sea lo más confortable posible. Descubra cómo hemos cuidado la limpieza de los cristales, la visualización clara y legible de las temperaturas...Respetuosos con nuestros clientes, nos parece evidente pensar en un producto que reduce los esfuerzos en el trabajo.

Estética

El color (si le gusta) es opcional. De serie, lo encontrará en inoxidable sin pintar o en epoxy. Hemos previsto revestir de diferentes colores la fachada inox. Podrá elegir entre (negro, burdeos, blanco, o personalizado). Este acabado, cocido al horno, es muy resistente y fácil de mantener. Aplicado sobre un soporte de acero inoxidable, da un toque que refuerza el carácter del horno constituyendo un elemento decorativo en armonía con su tienda. Ud. podrá solicitar un color personalizado, en cuyo caso realizaremos un estudio para poder satisfacer su petición.

Standard



inox

Opción



inox + epoxy negro



inox + epoxy rojo



inox + epoxy blanco



inox + epoxy personalizable

6 desafíos, 6 soluciones para Ud.

Garantía y calidad

Hemos elegido cuidadosamente los componentes y por consiguiente establecido una selección rigurosa de nuestros proveedores. Hemos realizado múltiples tests y cociones validados por numerosos profesionales. Hemos seleccionado los materiales en función de nuestra experiencia. Antes de la expedición de cada horno, nuestro servicio de calidad controla 38 puntos de forma precisa. La calidad es simplemente una garantía (recambios de 3 años integramente en todas las piezas del horno, exceptuando los consumibles...).



Eurofours es una empresa certificada ISO 9001 desde el año 1996. Toda la gama de equipos presentada en esta documentación responde a las normas CE, NSF, METus, METcdn, Gost,..... (o está en vía de certificación).



El control regular de nuestros procesos y componentes por organismos exteriores e independientes asegura nuestra voluntad de querer servir a nuestros clientes en el respeto de una calidad certificada y conforme a las exigencias de los mercados internacionales.



Eficiencia y polivalencia

La oferta en productos de bollería y panadería está en constante evolución. La capacidad de innovación del sector en temas de materia prima, procesos, fórmulas y acabado es admirable.

Eurofours acompaña estas evoluciones y fabrica hornos de convección eléctricos o a gas que responden a estas nuevas exigencias. La polivalencia de uso se convierte en un criterio de selección muy importante. Nuestros hornos son capaces de responder a las exigencias de una gama de productos : desde la repostería más fina hasta los panes especiales más densos que requieren una corteza espesa.



En esta perspectiva y por este motivo numerosas firmas de prestigio utilizan nuestros hornos en su laboratorio de I+D+I para la puesta a punto de sus productos.



Así mismo, muchos profesionales reputados confían su notoriedad y su fama a nuestros hornos.



*El único límite,
es su imaginación !*

hornos de convección : uso y funcionamiento

El pilotaje del horno



El panel e-drive es una pantalla táctil integrada en la fachada del horno. Ella os permitirá programar o utilizar en modo manual todas las funciones del horno. Ultra-intuitiva, adecuada para las funciones a simple vista y para su uso diario, muy en línea para programar y enviar nuevas recetas vía una conexión internet* o por llave USB, a mano para utilizarla sin tener que recurrir a la programación. Una pantalla que nosotros le recomendamos por su simplicidad y sus múltiples posibilidades. Aprovechese de una regulación tan fácil de utilizar como un smartphone !

* pronto disponible

◀ un formato legible de 60x100mm o sea 4,5"



conexión USB



conexión a internet*

La gestión de la energía

La ventaja de la energía eléctrica no es sólo la flexibilidad en las diferentes cocciones, pero también utilizar el horno en función de las cantidades a cocer durante todo el día. La bi-potencia le permite gestionar su horno con una gran agilidad. Por ejemplo, Ud. puede, gracias a nuestro sistema de "media carga", activar sólo la mitad de las resistencias de calentamiento, cuando el horno está cargado a menos del 50% de su capacidad o para cocciones de bollería.

50%



100%



1



2



El aislamiento

Prestar una gran atención al aislamiento no es únicamente una cuestión importante desde el punto de vista de la economía energética, sino que contribuye también a una buena cocción.

Los materiales de aislamiento son estables y eficaces durante todo el ciclo de vida del horno. Nuestros tests prueban que las paredes externas del horno se quedan a una temperatura máxima de 20°C(68°F) por encima de la temperatura ambiente del obrador. (1) Esto es posible gracias a la elección de los mejores materiales (lana de vidrio estabilizada y reforzada de 45mm de espesor).

El doble cristal de 6 mm de espesor cada uno(2) permite una ventilación natural que hace descender la temperatura de la superficie sin riesgo de quemaduras contribuyendo al aislamiento del horno.

hornos de convección : uso y funcionamiento



La programación de las recetas y su utilización :

Las temperaturas, el tiempo de cocción, la cantidad de vapor y muchas más posibilidades están disponibles para cada receta. Hemos introducido cuidadosamente las recetas más corrientes que Ud. podrá modificar de manera muy simple en función de sus necesidades.

La lectura en marcha :

Todas las informaciones que Ud. necesita durante la cocción son de fácil lectura. Con un vistazo es suficiente para comprobar receta, temperatura, tiempo restante, ventilación... Ud. puede en todo momento acceder a todas las funciones.



Una pantalla táctil para profesionales :

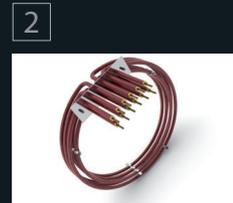
La pantalla ha sido creada para un entorno panadero : la harina y la masa no le dan miedo. Sólo con mantenerla limpia, podrá disfrutarla durante tiempo. Nuestro proveedor histórico (sociedad francesa especializada en sistemas de regulación) ha sabido integrar perfectamente nuestro pliego de condiciones tanto desde el punto de vista funcional, como del diseño.



! La regulación «RUNI» continúa disponible. También es táctil.

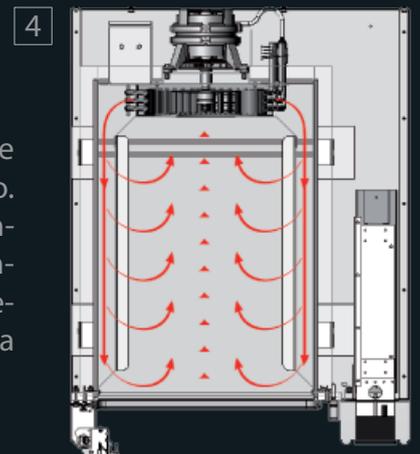
La ventilación

Tanto los elementos de calentamiento eléctrico como los elementos en acero que están especialmente adaptados a los ventiladores, son probados por separado antes de su ensamblaje (1,2,3). La ventilación está especialmente concebida para adaptarse a la cámara de cocción. Las turbinas están provistas de 36 ó 40 palas para adaptarse a los distintos formatos de los hornos. Estas últimas están perfectamente dimensionadas, de 60 a 100mm según los modelos. El calor se distribuye por las paredes laterales y se retoma por el sistema de aspiración situada al fondo de la cámara de cocción.(4) El flujo de aire se regula para una cocción homogénea. La velocidad de ventilación puede bajarse para cocer los productos de menos de 25 gramos gracias a un variador de velocidad si opta por el dispositivo pastelero (opcional).



El vapor

La electroválvula que inyecta el agua en el generador de vapor hace estallar el chorro difundiéndose en la cámara de cocción un vapor húmedo. Sin contacto directo entre el agua y las resistencias, esta técnica garantiza a la vez un vapor abundante y preserva la longevidad de las resistencias ya que no se enfrían brutalmente. Además, el pulverizador no necesita ningún tipo de mantenimiento. De todas formas y en función de la calidad del agua, es aconsejable un purificador.



hornos de convección: higiene y confort

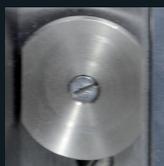
La limpieza de los cristales

Un cristal limpio combinado con una buena iluminación en la cámara de cocción le proporciona una buena visión de sus productos. Sin necesidad de herramientas, Ud. puede liberar con un simple gesto los dos tornillos del cristal interior del horno. De esta forma, Ud. podrá limpiar los dos lados de cada uno de los cristales en un mínimo de tiempo y sin esfuerzo.



La apertura de la puerta

Muy estudiada, la maneta de la puerta puede usarse de manera confortable. Robusta, está diseñada para responder a casi 10.000 aperturas y cierres al año! Esta maneta puede, como opción, tener un sistema de bloqueo y desbloqueo por electro imán. Con la punta de los dedos, y afirmar lo es poco, "con el mínimo esfuerzo" Ud. podrá desbloquear la puerta del horno. La maneta sirve simplemente para abrir y empujar la puerta hasta la posición de bloqueo. Podemos simplemente afirmar, ya que nuestros clientes nos confirman que cada vez que han escogido este dispositivo, ha sido para ellos "LA SOLUCIÓN" la más confortable y para nosotros el sistema más fiable del mercado.



Como opción, el sistema de bloqueo y desbloqueo por electroimán.

La junta de la puerta

En nuestros hornos de convección, utilizamos juntas de alta temperatura clipsables. La junta es fácil de quitar y poner manualmente para su limpieza o simplemente para reemplazarla.



La eliminación de los olores

Cuando las cocciones dulces y saladas se suceden, es mejor que no se mezclen los olores. Gracias a nuestro dispositivo «Odor Control», Ud. puede simplemente pulsando sobre la tecla de mando, suprimir las transferencias de olores entre dos cocciones. Esta función se encuentra disponible en el conjunto de nuestra gama de hornos de convección o de solera modulares equipados de un sistema de vapor. Un simple principio que permite eliminar casi en su totalidad los olores que no son agradables.



hornos de convección: los especiales

El sistema Quick Load



Ilustración del principio de funcionamiento.
Diseño del horno no contractual.
Carro idéntico para cualquier combinación.

Disponible para los hornos de convección de 5 y 10 bandejas en el formato 60x40 (superpuestos o no), el sistema QuickLoad le ofrece una rapidez y una ergonomía de carga sin equivalente. El carro dispone de una cortina higiénica y le permite en un solo gesto cargar y descargar todas las bandejas del horno.

¡Rápido e higiénico!

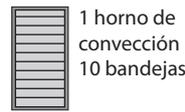
Quick →
← **Load**
system



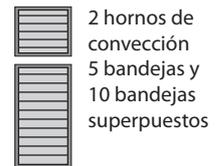
1 horno de convección
5 bandejas



2 hornos de convección
5 bandejas superpuestos



1 horno de convección
10 bandejas



2 hornos de convección
5 bandejas y
10 bandejas superpuestas

El sistema Autowash

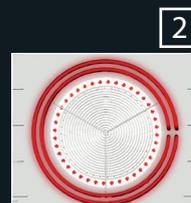
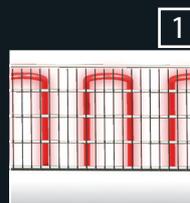
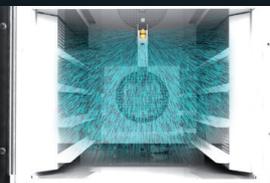
Disponible en los hornos eléctricos de 4 y 5 bandejas, el sistema Autowash le libera de la limpieza del horno. Puesto en marcha simplemente desde el regulador, el proceso de lavado se compone de 5 fases. Prelavado, lavado, pre aclarado, aclarado y secado. El difusor de agua se contrae al acabar el lavado, lo que permite explotar plenamente las capacidades de carga del horno. Además nuestro sistema de lavado es compatible con la mayoría de los productos de limpieza.



Snacky, un horno 3 en uno



Disponible en 4 bandejas de 40x80 y de 46x66 (18"x26"), el horno Snackly presenta la particularidad de combinar 3 modos de cocción. 1: la cocción al grill (para proponer a sus clientes productos finamente gratinados con queso). 2: cocción ventilada (cocción y color homogénea para bollería). 3: la cocción en solera, ideal para la cocción de panes grandes o de pizzas.



hornos modulares : utilización y funcionamiento

e drive



un formato legible de 60x100mm o sea 4,5"



* pronto disponible



El pilotaje del horno

El panel e-drive es un panel táctil integrado en la fachada del horno. Este panel permite programar o utilizar de forma manual todas las funciones del horno. Ultra-intuitiva, adecuada para las funciones a simple vista y para su uso diario, muy en línea para programar y enviar nuevas recetas vía una conexión internet* o por llave USB, a mano para utilizarla sin tener que recurrir a la programación. Una pantalla que nosotros le recomendamos por su simplicidad y sus múltiples posibilidades. Aprovechese de una regulación tan fácil de utilizar como un smartphone !



conexión USB



conexión a internet*



Las resistencias y el aislamiento

Las resistencias en forma de horquilla con diámetro de 10 mm, se fabrican en inox blindado refractario. La potencia de cada una se adapta al tipo de horno para garantizar un reparto perfecto del calor de delante hacia atrás y de derecha a izquierda. Su cantidad varía según el tamaño del horno y corresponde a una voluntad de obtener una red muy densa para exponer los panes a un aporte óptimo de calor. Se mantienen de forma sólida por omegas cuya función consiste también en protegerlas de los eventuales golpes de pala.



El aislamiento de lana de roca revestida con un film rígido, así como el nivel de estanqueidad a nivel de la boca limita considerablemente las pérdidas de calor y contribuye al mismo tiempo a economizar energía y una cantidad particularmente importante para obtener una cocción suave y a corazón.

hornos modulares : utilización y funcionamiento



La programación de las recetas y su uso :

Las temperaturas, el tiempo de cocción, la cantidad de vapor y muchas más posibilidades están a su disposición en cada receta. Hemos introducido cuidadosamente las recetas más corrientes que Ud. podrá modificar de manera muy simple en función de sus necesidades.

Una pantalla táctil para profesionales :

La pantalla ha sido creada para un entorno panadero : la harina y la masa no le dan miedo. Sólo con mantenerla limpia, podrá disfrutarla durante tiempo. Nuestro proveedor histórico (sociedad francesa especializada en sistemas de regulación) ha sabido integrar perfectamente nuestro pliego de condiciones tanto desde el punto de vista funcional, como del diseño...



Una regulación que ahorra :

El horno tiene 2 sondas de temperatura por piso. La regulación pilota el calentamiento en alternancia. Esta técnica permite reducir la potencia de conexión sin comprometer su capacidad de reacción ni la homogeneidad de su cocción.

Las losas de cocción

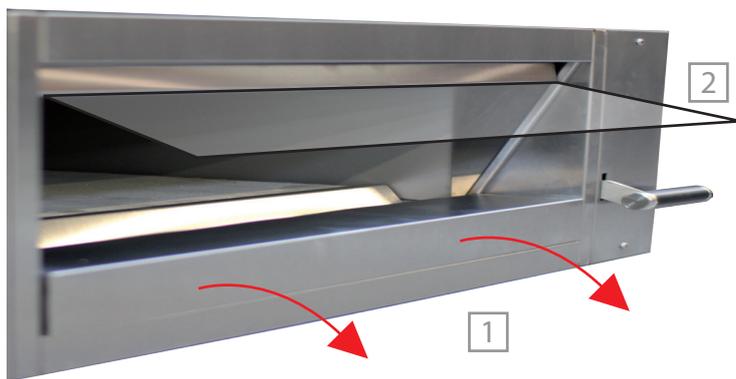


La panificación evoluciona hacia métodos de fermentación más lentos, cada vez más la masa se almacena en cubetas entre 3 y 5°C. La losa es un elemento extremadamente importante para garantizar una cocción perfecta. Las losas de nuestros hornos de solera modulares se fabrican por nuestros especialistas siguiendo un método ancestral. Con un grosor de 25mm, unas de las más gruesas del mercado, se han vibrado y cuidadosamente fratasado para resistir a la abrasión de su superficie. Reforzadas por un entramado metálico en su centro, están encajadas en un cuadro de acero inox, para asegurar su estabilidad en el tiempo. La potencia de las resistencias eléctricas garantiza a la losa una fuerte inercia y una difusión perfecta del calor. La losa, sobre la que reposan sus baguettes o panes especiales, le asegura un rápido traspaso de calor al corazón de sus productos. El resultado es un gran desarrollo en el horno, con buena griña y una buena suela, gracias a la superficie de la losa micro porosa que drena perfectamente el agua que se evapora durante la cocción. Nuestra losa de cocción, es un método y una calidad de fabricación que otorga las cartas de nobleza a su cocción.

hornos modulares : higiene y confort

La limpieza de los cristales

Un cristal limpio combinado con una buena iluminación en la cámara de cocción le proporciona una buena visión de sus productos. Sin necesidad de herramientas, Ud. puede liberar la tira delantera (1) que le permitirá bascular el cristal y colocarlo en posición de limpieza (2)... De esta forma, Ud. podrá limpiar los dos lados de cada uno de los cristales en un mínimo de tiempo y sin esfuerzo.



Ergonomía de la maneta

Muy estudiada, la maneta de la puerta puede asirse de manera confortable. Con un simple movimiento de arriba a abajo se puede bloquear el cristal en posición inferior. Este mecanismo no necesita ninguna regulación ni mantenimiento. Además, el paso del brazo de la maneta se ajusta perfectamente a la fachada del horno. Así eliminamos todo riesgo de infiltración de polvo en la parte interior.

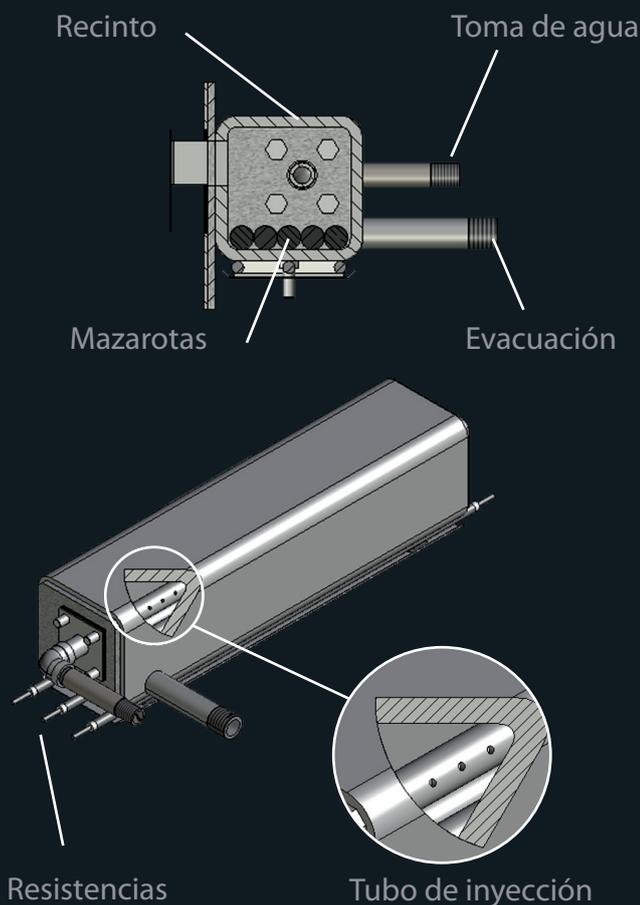


El generador de vapor

El generador de vapor se compone de un recinto de acero refractario de 10mm de grosor. En la parte inferior, unas mazarotas metálicas refuerzan la masa y aumentan la superficie de intercambio. El tubo de inyección, fácilmente desmontable, tiene un diámetro de 17 mm.

El agua se inyecta hacia arriba en el recinto para optimizar la producción de vapor húmedo y abundante. Las resistencias están colocadas en contacto directo con el recinto de acero, en el exterior. El intercambio de calor se realiza por conducción. Estas resistencias no están en contacto directo con el agua, por lo tanto crece su durabilidad. Su rendimiento es estable durante su vida.

La inyección del vapor se efectúa por detrás del horno. Este vapor húmedo se condensa rápidamente sobre sus productos de manera uniforme: brillo asegurado!

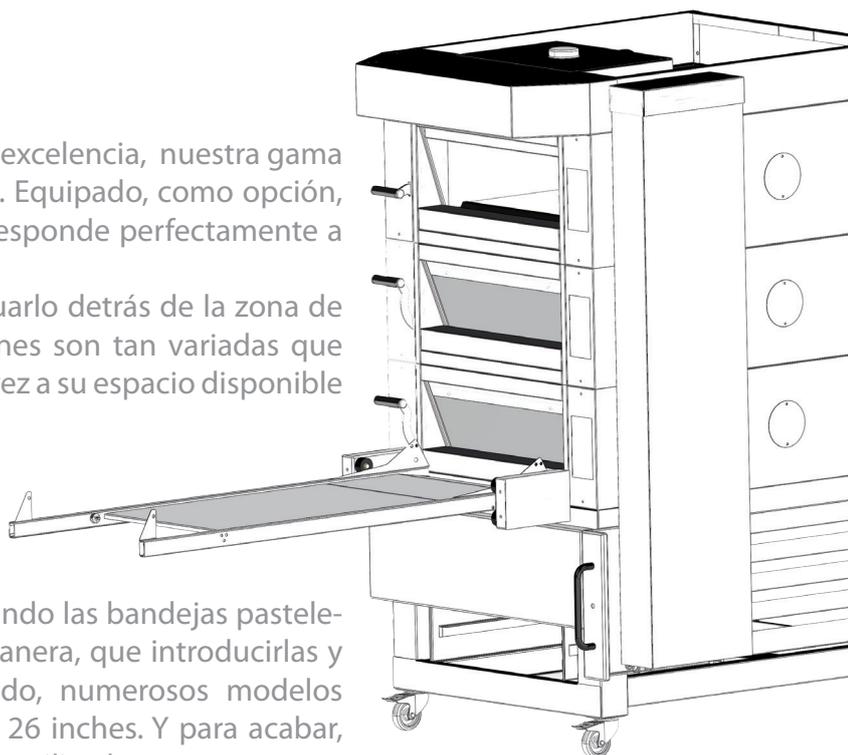


hornos modulares : polivalencia y modulación

Cocer a la vista de los clientes

Horno pastelero por vocación y panadero por excelencia, nuestra gama se ha concebido para integrarse en su tienda. Equipado, como opción, de un elevador integrado y de su cargador, responde perfectamente a múltiples necesidades :

- Una compactibilidad notable le ayuda a situarlo detrás de la zona de venta a la vista del cliente. (Las combinaciones son tan variadas que encontrará el horno que mejor se adapte a la vez a su espacio disponible y a su necesidad de producción).
- Una superficie de cocción (en 4 pisos por ejemplo) que cubren de 2.5 m² a 9 m².
- Una ergonomía y un confort en su utilización que permite, y en particular a las mujeres, utilizarlo sin esfuerzo. Siempre y cuando las bandejas pasteleras de 400 x 600 mm se dispongan de tal manera, que introducirlas y retirarlas se realice fácilmente. Por otro lado, numerosos modelos responden a los imperativos estándares 18 x 26 inches. Y para acabar, para las pizzas una opción específica permite utilizarlo a temperaturas cercanas a los 400°C.



Elevador pronto disponible. Consúlte nos.

Atrévete al color !



datos técnicos : hornos de convección

- Prever 250mm de reserva técnica detrás de los hornos
- Prever 120mm de reserva técnica en altura por encima de la campana
- ! - Tubo de evacuación del vapor sin campana : $\varnothing 76$ mm. Con : $\varnothing 153$ mm
- Llegada y evacuación del agua a 1m20 del suelo
- Campana : profundidad del horno + 215 mm parte delantera



**Bisagra izquierda o derecha
indicar en el pedido**

Horno de convección 4 bandejas eléctrico (mm) Espacio entre pisos : 85mm

formato bandejas	400 x 600	400 x 800	460 x 800	600 x 400	460 x 660	660 x 460
altura	540					
ancho	780		840	980	840	1040
profundidad (maneta +60mm)	1025	1225	1225	825	1085	885
profundidad puerta abierta	1615	1815	1815	1615	1735	1875
peso Kg	119	132	178	119	148	148
Pot. eléc. con / sin vapor	: 5,8 / 10,2 kW -		Pot. de calent. con / sin vapor : 5,25 / 9,45 kW -		Voltaje standard~ 3x400V+N+T	

Horno de convección 5 bandejas eléctrico (mm) Espacio entre pisos : 85mm

formato bandejas	400 x 600	400 x 800	460 x 800	600 x 400	460 x 660	660 x 460
altura	625					
ancho	780		840	980	840	1040
profundidad (maneta +60mm)	1025	1225	1225	825	1085	885
profundidad puerta abierta	1615	1815	1815	1615	1735	1875
peso Kg	125	137	183	125	153	153
Pot. eléc. con / sin vapor	: 5,8 / 10,2 kW -		Pot. de calent. con / sin vapor : 5,25 / 9,45 kW -		Voltaje standard~ 3x400V+N+T	

Horno de convección 10 bandejas eléctrico (mm) Espacio entre pisos : 85mm

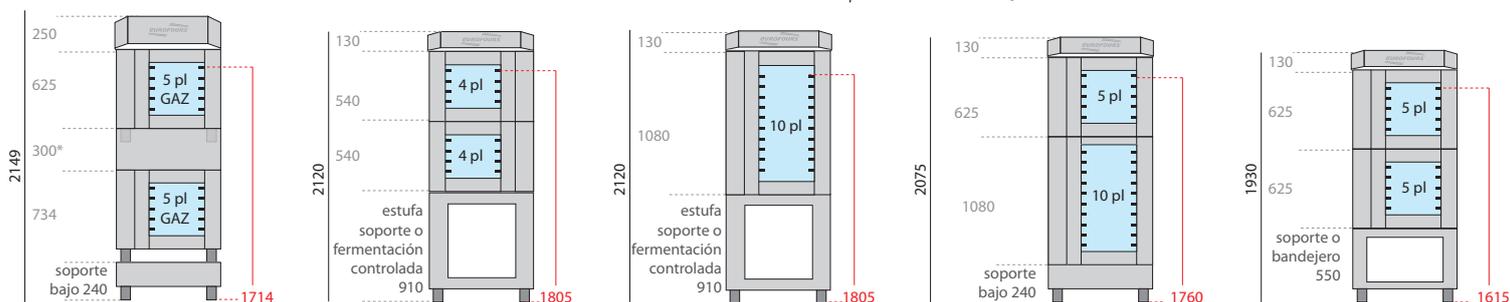
formato bandejas	400 x 600	400 x 800	460 x 800	600 x 400	460 x 660	660 x 460
altura	1080					
ancho	780		840	980	840	1040
profundidad (maneta +60mm)	1025	1225	1225	825	1085	885
profundidad puerta abierta	1615	1815	1815	1615	1735	1875
peso Kg	200	225	245	200	215	215
Pot. eléc. con / sin vapor	: 11,2 / 19,7 kW -		Pot. de calent. con / sin vapor : 10,5 / 18,9 kW -		Voltaje standard ~ 3x400V+N+T	

Horno de convección 5 bandejas gas (mm) Espacio entre pisos : 85mm

formato bandejas	400 x 600	400 x 800	460 x 800	600 x 400	460 x 660	660 x 460
altura	734 (+ 287 con chimenea $\varnothing 125$ mm, o sea 1021 mm)					
ancho	780		840	980	840	1040
fondo	1100	1300	1300	1160	900	960
profundidad (maneta +60mm)	1662	1862	1922	1782	1662	1782
peso Kg	135	147	193	163	135	163
potencia eléctrica : 0,65 kW - Tensión standard: ~ 3x400V+N+T						
potencia de calentamiento propano o gas natural : 11,5kW - butano : 8,7kW						

Ejemplos de combinaciones y de su altura, común a todos los formatos.

* Combinaciones posibles con el sistema «QuickLoad»



* soporte intermedio obligatorio

datos técnicos : accesorios hornos de convección



Patas regulables (90 a 130mm) o ruedas (130mm) a precisar en el pedido.

Estufas y fermentación controlada bajo horno : bisagra derecha o izquierda a precisar en el pedido.

Estufas (mm) Espacio entre pisos : 70mm

	400 x 600	400 x 800	460 x 800	600 x 400	460 x 660	660 x 460
bandejas	16	8	8	16	16	8
altura (130 de las ruedas - patas regulables de 90 a 130)	910					
ancho	780	840	840	980	840	1040
fondo (maneta+82 cm)	1025	1225		825	1085	885
fondo puerta abierta	1750	1950	2010	1750	1870	
peso Kg	79		84	79	84	
potencia eléctrica 1,2 kW - Tensión : ~ 1x208-240V+N+T						

Fermentación controlada bajo horno (mm) Espacio entre niveles : 63 mm

	400 x 600	400 x 800	460 x 800	600 x 400	460 x 660	660 x 460
bandejas	16	8	8	16	16	16
altura (130 de las ruedas - patas regulables de 90 a 130)	910					
ancho	780	780	840	980	840	1040
fondo (maneta+82 cm)	1615				1735	
fondo puerta abierta	2395	2395	2455	2595	2575	
peso Kg	200					
potencia eléctrica 1,2 kW - Tensión : ~ 1x208-240V+N+T						

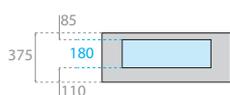
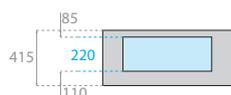
Soporte para hornos de convección (mm) Espacio entre niveles : 70 mm

	400 x 600	400 x 800	460 x 800	600 x 400	460 x 660	660 x 460
bandejas	400 x 600	400 x 800	460 x 800	600 x 400	460 x 660	660 x 460
altura (130 de las ruedas - patas regulables de 90 a 130)	240 (0 niveles), 550 (4 niveles) ou 910 (8 niveles) a elegir					
ancho	780	780	840	980	840	1040
fondo	920	1120	1120	720	980	780

Bandejero (mm) 4 pisos Espacio entre niveles : 100 mm

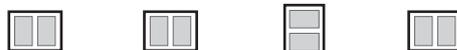
	400 x 600	400 x 800	460 x 800	600 x 400	460 x 660	660 x 460
bandejas	400 x 600	400 x 800	460 x 800	600 x 400	460 x 660	660 x 460
ancho	780	780	840	980	840	1040
fondo	910	1110	1110	710	970	770
altura	550					

datos técnicos hornos de solera modulares



! Prever 250mm de reserva técnica detrás de los hornos

Horno solera modular 2 bandejas



Formato	400 x 600	400 x 800	600 x 400	460 x 660
losa de cocción ancho x fondo (mm)	830 x 610	830 x 810	660 x 810	950 x 670
superficie de cocción (m ²)	0.50	0.67	0.53	0.63
ancho (mm)	1150	1150	980	1270
fondo (mm)	1025	1225	1225	1085
potencia de calentamiento	5 kW	6 kW	5.6 kW	5 kW
potencia eléctrica con /sin vapor	6.7 / 5.3 kW	7.7 / 6.3 kW	7.3 / 5.9 kW	6.7 / 5.3 kW

Horno solera modular 3 bandejas



Formato	400 x 600	400 x 800	600 x 400	460 x 660
losa de cocción ancho x fondo (mm)	1240 x 610	1240 x 810	-	1420 x 670
superficie de cocción (m ²)	0.75	1.00	-	0.95
ancho (mm)	1560	1560	-	1740
fondo (mm)	1025	1225	-	1085
potencia de calentamiento	7.5 kW	9 kW	-	7.5 kW
potencia eléctrica con /sin vapor	9.3 / 7.9 kW	10.9 / 9.45 kW	-	9.3 / 7.5 kW

compatibilidades de carga



Horno solera modular 4 bandejas



Formato	400 x 600	400 x 800	600 x 400	460 x 660
losa de cocción ancho x fondo (mm)	-	-	1240 x 820	-
superficie de cocción (m ²)	-	-	1.02	-
ancho (mm)	-	-	1560	-
fondo (mm)	-	-	1225	-
potencia de calentamiento	-	-	10 kW	-
potencia eléctrica con /sin vapor	-	-	10.9 / 9.45 kW	-

Horno solera modular 6 bandejas

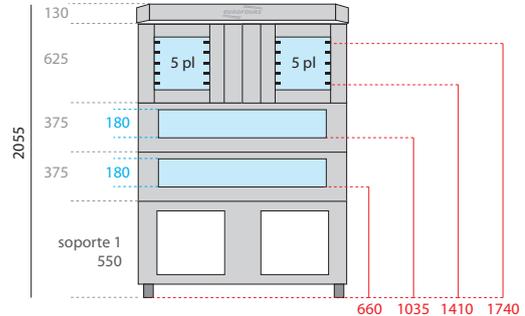
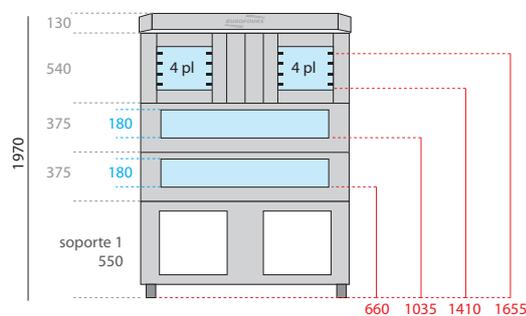
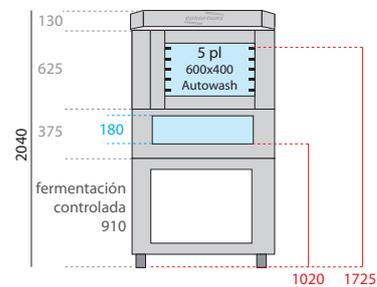
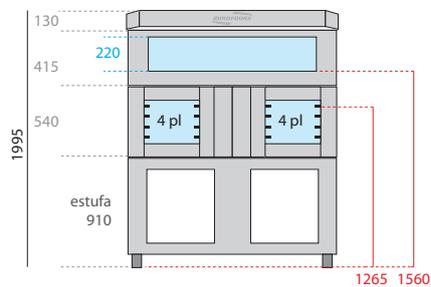


Formato	400 x 600	400 x 800	600 x 400	460 x 660
losa de cocción ancho x fondo (mm)	1240 x 1220	-	-	1420 x 1340
superficie de cocción (m ²)	1.51	-	-	1.90
ancho (mm)	1560	-	-	1740
fondo (mm)	1745	-	-	1865
potencia de calentamiento	14 kW	-	-	14 kW
potencia eléctrica con /sin vapor	16.1 / 14.7 kW	-	-	16.1 / 14.7 kW

datos técnicos hornos de solera modulares

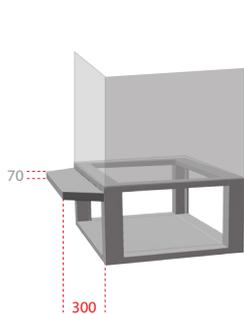


Ejemplos de combinaciones

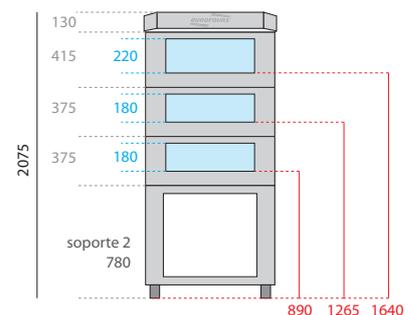
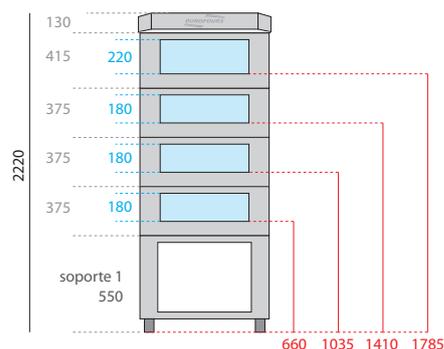


Soporte para hornos modulares (mm). Espacio entre niveles : 75 mm

formato bandejas	400 x 600	400 x 800	460 x 800	600 x 400	460 x 660	660 x 460
altura (130 de las ruedas - patas regulables de 90 a 130)	550 (4 niveles) ou 780 (6 niveles)					
ancho & fondo	comunes al horno					

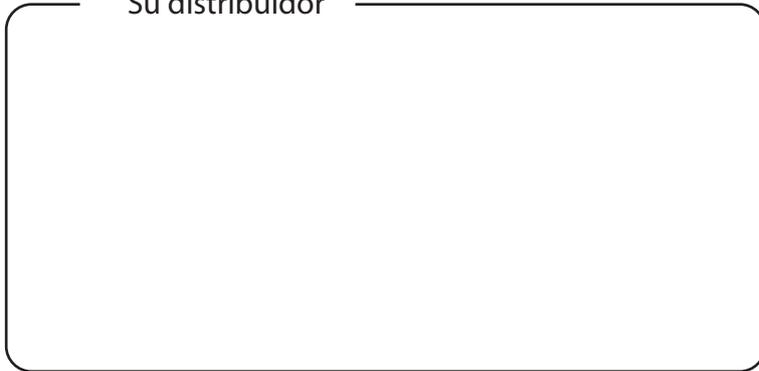


soporte con opción mesa





Su distribuidor



FABRICANT
EUROFOURS