

Sistema de cocción tipo SNS 1

Cocción delicada con circulación de aire interna y temperatura de cocción regulable



Eficiencia energética:

- sistema de calefacción eficiente con ventilador radial
- bajo consumo de energía de las resistencias gracias a la medición y regulación de la temperatura de la superficie de las resistencias eléctricas
- calentamiento y distribución de la temperatura constantes gracias al uso de la circulación de aire

Gama de prestaciones:

- temperaturas de cocción de 80° a 180°C
- ancho de cinta transportadora disponible de 400 a 1.000 mm
- longitud de la máquina a medida entre 3.000 y 12.000 mm



Características básicas:

- estructura base aislada, cubiertas de limpieza
- cubiertas aisladas con bisagras de 90°
- transportador de paso con cinta metálica
- todas las cubiertas con sellado de silicona
- altura de la estructura a medida
- entrada y salida ajustables al grosor del producto

Medidas generales de seguridad:

1. Limitador de temperatura de seguridad
2. Control de la temperatura de las resistencias
3. Bloqueo de las cubiertas aisladas mediante abrazaderas de tornillo



Opciones:

- inyección de vapor con control de tiempo
- cinta de eslabones de alambre
- mayor capacidad de calentamiento
- calentamiento por aceite térmico
- Más opciones a consultar