

SOLUCIONES PARA COCCIÓN

HORNOS UNIVERSALES JUNIOR



ASADO



COCCIÓN



PASTEURIZACIÓN



AHUMADO



SECADO



DESECADO



IDEAL PARA

PEQUEÑAS

Y MEDIANAS

PRODUCCIONES

- Horno automático de ventilación forzada para cocinar en seco y al vapor, secar y ahumar.
- Máxima uniformidad y eficacia del tratamiento térmico (+/-1°C).
- Rapidez de calentamiento hasta 180°C.
- Optimización de los tiempos de cocción.
- Apto para todo tipo de cocción y para productos de primera calidad.
- Fácil de usar.
- Bajo consumo de energía. Programación de recetas y
- procesos a través del panel de control electrónico para el funcionamiento automático del horno.
- Funciona las 24 horas del día con la máxima fiabilidad.

La excelencia tecnológica de nuestras instalaciones industriales más sofisticadas, aplicada a los hornos para pequeñas y medianas producciones, garantiza el máximo rendimiento y productos de alta calidad.





HORNOS UNIVERSALES JUNIOR

Los hornos universales Junior están aislados con un material de espuma altamente aislante, recubierto de chapas de acero -acero inoxidable AISI 304- con acabado satinado. La excelente uniformidad y velocidad de calentamiento hasta un máximo de 180°C, características del horno "JUNIOR 1900", están garantizadas por impulsores de acero inoxidable y elementos calefactores blindados especiales. El horno J1900 se ofrece con un sistema autónomo de producción de vapor.

EL SISTEMA DE CONTROL INTEGRADO

El panel de control con microprocesador es un instrumento de control de alta tecnología, sencillo y fiable. Sus principales características son: indicadores de tiempo y temperatura de trabajo, indicador del número de fase actual, indicador de la posición de las compuertas, controles de ajuste de la ventilación, controles de ajuste de la transición de fase.

controles de pausa y arranque retardado memoria de valores

y funciones actuales.





TRATAMIENTOS

EL HORNO JUNIOR 1900 ES ADECUADO PARA REALIZAR TRATAMIENTOS TÉRMICOS DE:

- Cocción en seco
- Secado
- Asado
- Ahumado
- Cocción al vapor

APLICACIONES



CARNES Y EMBUTIDOS



FRUTA



PESCADO



PLATOS PREPARADOS



QUESOS



PRODUCTOS NO ALIMENTARIOS



VERDURAS





