

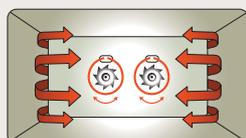
IDEAL PARA PANIFICACIÓN,
GASTRONOMÍA, HOTELERÍA Y CATERING



Beta 107

Hornos Convectores Eléctricos con Humidificador

Los Hornos Convectores con Humidificador BETA 107 han sido especialmente desarrollados para funcionar en locales de superficie reducida.



Cuentan con vapor y tiempo de cocción temporizado con comando manual, temperatura programable y alarma

sonora de finalización de ciclo. Tienen bajo consumo, máximo rendimiento y facilidad de maniobra, por lo que son ideales como terminales de cocción de productos frescos, refrigerados o ultraenfriados.

- Construcción de Acero Inoxidable.
- Cocción Uniforme con Humidificador.
- Seguros y Confiables.
- Bajo Consumo de Energía.

	Beta 107 I	Beta 107 IPA
Panel de control	Electromecánico	Digital programable

	Ancho	Profundidad	Alto
Dimensiones externas	870 mm	720 mm	640 mm
Regulación termostato	50 - 300°C		
Regulación tiempo	0 a 60 minutos		
Capacidad	4 bandejas		
Medida bandejas	600 x 400 mm		
Cámara de cocción	Acero inoxidable		
Aislación térmica	Fibra mineral		
Portabandejas	Cromada desmontable		
Puerta vidrio doble	Templado alta temperatura		
Alimentación eléctrica	380 V - 50 Hz		
Consumo máximo (300°C)	5,4 Kw/h		
Termostato de seguridad	Sí		
Humidificador	Sí		
Instal. eléctrica especial	No necesita		
Conducto extractor de humos	No necesita		
Peso	60 kg		

OPCIONAL: alimentación monofásica

BANDEJAS DISPONIBLES



Aluminio ondulada y perforada



Plana de aluminio



Rejilla de hierro



Aluminio plana y perforada



Bandeja de aluminio con teflon

(54-11) 4651-1384 | www.paunaonline.com

PAUNA S.A. | Hornos, máquinas y útiles para panificación, pastelería, gastronomía y food service
Cnel. Pringles 3537 - 1752 Lomas del Mirador - Buenos Aires - ventas@pauna.com.ar

