



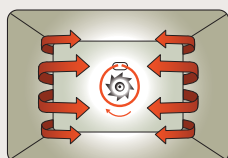
Beta 21

Hornos Convectores Eléctricos

Los Hornos Convectores BETA 21 son ideales para hornear productos de panadería y pastelería, y –por su diseño y medidas– responden eficazmente como terminales de cocción de productos refrigerados o ultraenfriados. Son robustos, seguros, versátiles, consumen

muy poco y garantizan una excelente cocción gracias a su exclusivo sistema de ventilación forzada.

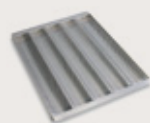
- Cámara de Cocción de Acero Inoxidable.
- Cocción Uniforme.
- Seguros y Confiables.
- Bajo Consumo de Energía.



	Beta 21 I	Beta 21 IPA
Panel de control	Electromecánico	Digital programable

	Ancho	Profundidad	Alto
Dimensiones externas	590 mm	550 mm	550 mm
Regulación termostato	50 - 300°C		
Regulación tiempo	0 a 60 minutos		
Capacidad	4 bandejas		
Medida bandejas	440 x 320 mm		
Cámara de cocción	Acero Inoxidable		
Aislación térmica	Fibra mineral		
Portabandejas	Cromada Desmontable		
Puerta vidrio doble	Templado alta temperatura		
Alimentación eléctrica	220 V - 50 Hz		
Consumo máximo (300°C)	2,7 Kw/h		
Termostato de seguridad	Sí / Yes		
Instal. eléctrica especial	No necesita		
Conducto extractor de humos	No necesita		
Peso	42 kg		

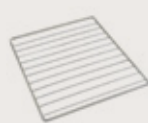
BANDEJAS DISPONIBLES



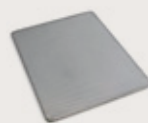
Ondulada de aluminio



Plana aluminizada



Rejilla de hierro



Aluminio plana y perforada



Bandeja de aluminio con teflon

CERTIFICACION DE NORMAS IRAM



(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

