

Hornos de regeneración



Fabricación en acero que favorece la calidad alimentaria.
Puerta y paredes aisladas con lana mineral.
Acabado interior sin aristas vivas y con guías integradas.
Distancia entre guías: 71 mm.
Puerta reversible de acero inoxidable, con apertura de 240° y cierre comprimible.
Hornos en altura con estante bajo y patas de acero inoxidable Ø 45 mm con tornillo nivelador.
Panel de control integrado con pantalla táctil que muestra el tiempo restante de preparación.
Mando giratorio para ajustar el tiempo.
Botón de "media carga".
Programa de patatas fritas, descarga automática.
Al final del ciclo se activa una alarma, después el horno pasa automáticamente a mantener la temperatura.

Dos opciones de regulación:

Hornos mono-programa: Para programar un solo período de regeneración.

Hornos multi-programa: Permite programar hasta 3 duraciones de regeneración y función higrometría.

Sistema de calentamiento eléctrico: Ventilador centrífugo en la parte posterior con motor externo que determina el flujo de aire a través de los calefactores protegidos y estancos.
Función higrometría en los hornos multiprograma. La ventilación y el temporizador se detienen al abrir la puerta. Índice de protección IP 25, permitiendo el lavado a baja presión.



HORNOS MONO-PROGRAMA

- Botón ON/OFF
- Botón Media carga
- Botón programa patatas fritas
- Botón giratorio ajuste tiempo de regeneración
- Pantalla LCD con indicación del tiempo restante de regeneración
- Dos luces indicadoras de ciclo



HORNOS MULTI-PROGRAMA

Igual que el Mono-Programa, más:

- Botón Humidificador.
- Tres botones para seleccionar el programa de regeneración.



5 GN sin soporte
507604/507624

5 GN con soporte
507605/507625

7 GN con soporte
507610/507630

10 GN con soporte
507615/507635

15 GN con soporte
507620/507640

Cod.	Descripción	Input (kW)	Dimensiones
Hornos mono-programa			
507604	Horno 5 GN 1/1 sin soporte	3,32	665 x 815 x 798 mm
507605	Horno 5 GN 1/1 con soporte	3,32	665 x 815 x 1638 mm
507610	Horno 7 GN 1/1 con soporte	7,08	665 x 815 x 1638 mm
507615	Horno 10 GN 1/1 con soporte	9,87	665 x 815 x 1638 mm
507620	Horno 15 GN 1/1 con soporte	14,17	665 x 815 x 1638 mm
Hornos multi-programa			
507624	Horno 5 GN 1/1 sin soporte	3,32	665 x 815 x 798 mm
507625	Horno 5 GN 1/1 con soporte	3,32	665 x 815 x 1638 mm
507630	Horno 7 GN 1/1 con soporte	7,08	665 x 815 x 1638 mm
507635	Horno 10 GN 1/1 con soporte	9,87	665 x 815 x 1638 mm
507640	Horno 15 GN 1/1 con soporte	14,17	665 x 815 x 1638 mm
Optional			
507655	Tanque de recuperación de condensado GN 1/1, con soporte		profundidad 40 mm
701962	Cable 2 metros, sin enchufe		largo 2 metri
903814	Cubeta GN 1/1 para fritas, capacidad 5 lt		capacidad 5 litri, cad.
805081	Rejilla acero inox GN 1/1		

TEMP **UP**

¿POR QUÉ ELEGIR?

ERGONOMÍA Y SEGURIDAD DEL USUARIO

La distancia entre guías (71 mm) optimiza el uso del horno con el tamaño más común de bandejas disponible en el mercado. El interior del horno dispone de topes anti-basculantes.

Estos eliminan el riesgo de vuelco de los contenidos de bandejas y parrillas cuando son insertados al 25% en las guías. La puerta se abre hasta 240°, permitiendo una fácil colocación de parrillas y cubetas.

FÁCIL UTILIZACIÓN

El usuario programa el tiempo de regeneración del alimento utilizando el ergonómico mando giratorio graduado. Programación simple y eficaz.

Los hornos cambian automáticamente al modo de mantenimiento de temperatura. Al finalizar el ciclo de regeneración, el panel de control muestra continuamente el estado el ciclo: regeneración con indicación del tiempo restante o mantenimiento de temperatura. La cuenta atrás del temporizador se detiene al abrir la puerta.

FÁCIL DE LIMPIAR: HIGIENE

Interiores redondeados sin ángulos de 90°. Fácil de limpiar, con posibilidad de lavarlo a baja presión. Protectores de ventilador y calefactor extraíbles sin necesidad de herramientas.

También pueden ser lavados a mano o a máquina.

La junta de la puerta también es extraíble para su fácil lavado.

La temperatura estable en el interior del horno evita el derrame de la comida y su recocado, haciéndolo más fácil su limpieza.

FIABILIDAD TOURNUS

Construcción sólida, soporte mecánicamente soldado a la estructura del horno, panel de control sellado mediante cierre compresible.

Protección del sistema electrónico mediante fusible standard fácil de reemplazar en caso de exceso de voltaje.

FÁCIL DE INSTALAR

Los hornos son compactos: 665 mm de ancho. Solo ellos caben en espacios pequeños.

La puerta reversible hace que los hornos se adapten a cualquier área de trabajo.



Higiene:
Fácil de limpiar. Guías integradas. Rejilla del ventilador extraíble, lavable a máquina.



Seguridad:
Parrilla estable una vez insertada al 25% gracias a los topes que la sujetan a la guía.



Estanqueidad de la puerta:
Sin pérdidas de agua durante su funcionamiento.



Puerta reversible

¿SABÍAS QUE...?

El estándar NF-Higiene basado en la regulación AC D 40-006 estipula un tiempo máximo de 60 minutos para elevar la temperatura del núcleo del producto de +8 a +65°C. El horno Tournus de 10 GN lo realiza en un tiempo que va desde 33 a 54', dependiendo del producto.

RÁPIDA REGENERACIÓN