



Hornos

Horno Combo

Hornos combinados - COMBO

Se llaman de muchas maneras diferentes y se están convirtiendo cada vez más popular en todo el mundo: la COMBINADO HORNOS, soluciones BAKING híbridos que ofrecen una gran flexibilidad en el uso y son aptos para ser expuesta a la vista de los clientes en las tiendas.

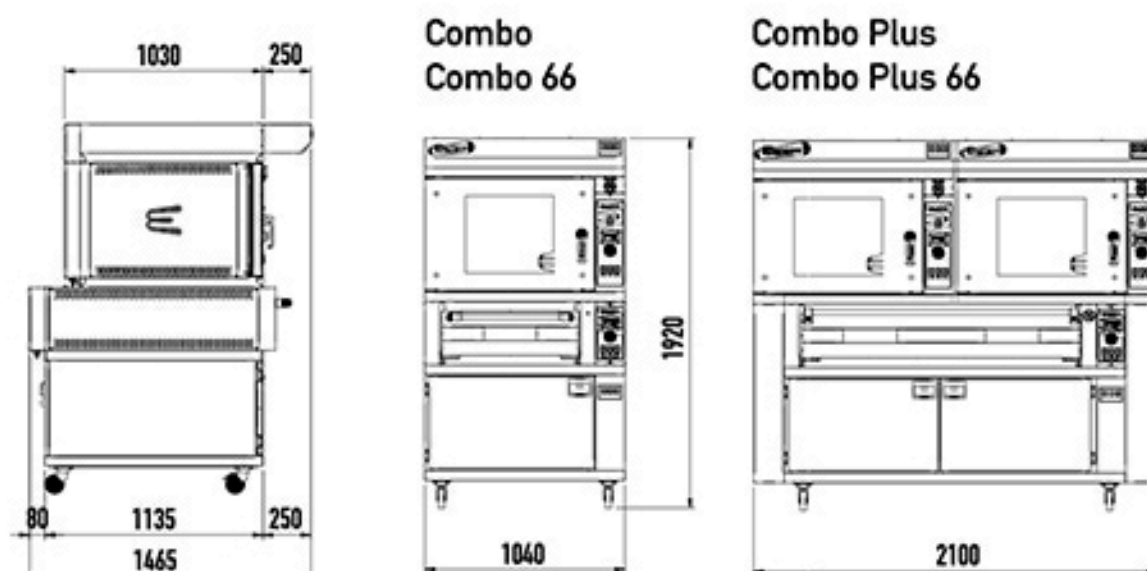
Puede obtenerlos combinando HORNOS ventilado, HORNOS MODULAR, demostradores o gradas.

Hemos creado varias combinaciones que pueden satisfacer las demandas de cualquier lugar. Hemos establecido diferentes modelos que permiten hacer pan + PASTELES + PIZZA + comida en el mismo punto BAKING COMBINADO.

Características principales

Horno combinado para bandejas 40x60 compuesto de:

- Campana
- Horno de conveccion electrico Kilby 5T para 5 bandejas 40x60
- Camara estatica Edison para 2 bandejas 40x60
- Estufa calentada y ventilada, con control de umedad, sobre ruedas





TECNOFRIAS, S.L.



Hornos

Horno Combo

FORNI ELETTRICI A CONVEZIONE – ELECTRIC CONVECTION OVENS – FOURS ÉLECTRIQUES À CONVECTION – HORNOS ELÉCTRICOS DE CONVECCIÓN – ELEKTRISCHE LADENBACKÖFEN											
Mod. KILBY	PRODOTTO ITEM PRODUIT PRODUCTO PRODUKT	TEGLIE TRAYS PLAQUES BANDEJAS BACKBLECHE		PASSO FITCH PAS PASO ABSTAND	PESO WEIGHT GEWICHT PESO FOIDS						
		40x60	46x66 (18"x26")	mm	Kg	L mm	P mm	H mm		A kW	B kW
K4T	FORNO A CONVEZIONE 40 x 60 CONVECTION OVEN 40 x 60 FOUR À CONVECTION 40 x 60 HORNO DE CONVECCIÓN 40 x 60 LADENBACKÖFEN 40 x 60	4		120	175	1040	950+80	700	✓	8	4
K5T		5		96	175	1040	950+80	700	✓	8	4
K6T		6		80	175	1040	950+80	700	✓	8	4
K8T		8		120	260	1040	950+80	1180	✓	16	8
K10T		10		96	260	1040	950+80	1180	✓	16	8
K12T		12		80	260	1040	950+80	1180	✓	16	8
K4T66	FORNO A CONVEZIONE 46 x 66 CONVECTION OVEN 46 x 66 FOUR À CONVECTION 46 x 66 HORNO DE CONVECCIÓN 46 x 66 LADENBACKÖFEN 46 x 66		4	120	175	1040	950+80	700	✓	8	4
K5T66			5	96	175	1040	950+80	700	✓	8	4
K6T66			6	80	175	1040	950+80	700	✓	8	4
K8T66			8	120	260	1040	950+80	1180	✓	16	8
K10T66			10	96	260	1040	950+80	1180	✓	16	8
K12T66			12	80	260	1040	950+80	1180	✓	16	8
KE218PA (COMBO / 4A)	CAMERA STATICA – DECK OVEN FOUR À SOLE – HORNO STATICO ETAGENBACKÖFEN	2	2	-	150	1040	1200+80	330	✓	5,7	2,9
KE4318PA (COMBO PLUS / 4A)		4	3	-	240	1040	1100+80	330	✓	10,7	5,4
KC	CAPPRA – HOOD	-	-	-	20	1040	1200+80	150	-	-	-
KC2 (COMBO PLUS / 4A)	HOTTE – CAMPANA – HAUBE	-	-	-	30	2100	1200+80	150	-	-	-
KCA	CAPPRA CON ASPIRATORE – HOOD WITH EXHAUSTER HOTTE AVEC EXTRACTION – CAMPANA CON EXTRACTOR HAUBE MIT ABSAUGER	-	-	-	35	1040	1200+80	330	-	0,12	-
KCA2 (COMBO PLUS / 4A)		-	-	-	45	1040	1200+80	330	-	0,12	-
KS94 (R) (K4T – K5T – K6T / 4A)	CAVILLETTO STAND SUPPORT SOPORTE UNTERGESTELL	(12)	(12)	70	30	1040	950	940	-	-	-
KS74 (R) (K4T – K5T – K6T / 4A)		(6)	(6)	70	25	1040	950	740	-	-	-
KS54 (2X) (K4T – K5T – K6T / 4A)		-	-	-	15	1040	950	540	-	-	-
KRI (K4T – K5T – K6T / 4A)	MODULE PORTETEGLES / TRAY HOLDER GRILLE PORTE-PLAQUES PORTA BANDEJAS / BLECHTRÄGER	6	6	70	50	1040	950	480	-	-	-
KCED	CELLA PROVER ETUVE ESTUFA GARSCHRANK	12	12	70	90	1040	1135	845	-	1	0,5
KCEDV		12	12	70	100	1040	1135	845	✓	2	1
KCE		12	12	70	80	1040	1135	690	-	1	0,5
KCEV		12	12	70	90	1040	1135	690	✓	2	1
KCEV2 (COMBO PLUS / 4A)		24	24	70	150	2100	1000	845	✓	2	1
KCEF	CELLA FERMALEVELE – REFRIGER PROVER CHAMBRE FERMENETION CONTRÔLÉE CAMARA FERMENACION CONTROLADA GÄRVEREGERER	16	-	70	120	1040	1245	910	✓	1,9	0,8

VOLTAGE: 230/400 V - 50/60 Hz - 3 Ph

A = Potenza installata / connection power / puissance de branchement / Anschlussleistung / Potencia de enlace

B = Consumo medio / average consumption / consommation moyenne / Mittelleistungsverbrauch / consumo medio