

HORNO MODULAR

EMT2/4666 | EMT3/4666 | EMT4/6646

| TAGLIAVINI

Horno eléctrico para cocción de todo tipo de productos de pastelería, pizzería y panadería



- Reducción de más de 30% del consumo energético.
- Cámaras independientes con panel de control Smart Touch.
- Distribución del calor en el techo y piso para ajustar a la perfección la cocción.
- Opción con cámara fermentadora.
- Opción con cargador automático.

*Imágenes ilustrativas

TAGLIAVINI



CARACTERÍSTICAS



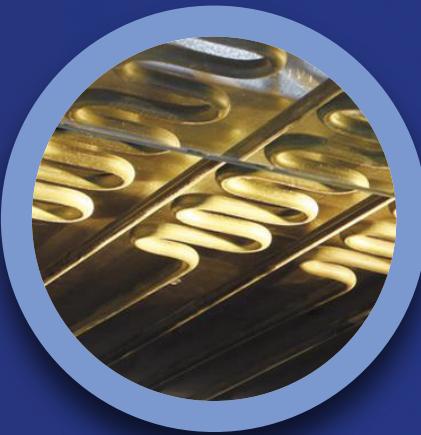
TEMPERATURAS
DIFERENTES

Cada cámara es un horno independiente engloba todos los equipos electrónicos de mando, control y potencia necesarios para su funcionamiento. Se puede elegir la temperatura del techo como del piso.



PROGRAMA I BAKE

Pantalla táctil que incluye nivel de potencia, programación semanal de los encendidos, hasta 100 memorias de cocción, tiempo de inyección de vapor, iluminación, apertura/cierre de la válvula de evacuación de vapores.



COCCIÓN PERFECTA

Las resistencias blindadas situadas en la cámara de cocción, tanto en el techo como en la solera aseguran una superficie de calentamiento amplia y constante en toda la cámara.

DATOS TÉCNICOS

Modelo:	EMT2/4666	EMT3/4666	EMT4/6646
Número de bandejas:	2	3	4
Medida de bandejas:	46 X 66 cm	46 X 66 cm	66 x 46 cm
Dimensiones exteriores (cámara):	95 x 69 cm	142 x 69 cm	142 x 102 cm
Dimensiones externas (cámara):	134 x 107 cm	181 x 107 cm	181 x 140 cm