



HORNOS SATURNINO



saturno A



### Horno de carro rotativo

Horno para panadería y bollería.

Horno de cocción por aire caliente, ideales para elaboración de toda clase de pan y bollería en bandejas.

Caldera lateral con opción a ser instalado, gasóleo, gas o eléctrico.

Con unos evaporadores potentes para dar un brillo exquisito al pan.

Un revestimiento interno con fibra especial para que el calor esté completamente aislado, reduciendo al mínimo las pérdidas de calor.

Paneles de mando analógicos o digitales prácticos y de fácil manejo.

Fabricado en acero inoxidable calidad 304.

### Rotary rack oven

Oven for bread and cake baking.

Hot-air baking oven, ideal for preparing all kinds of tray-baked breads and cakes.

Optional diesel oil, gas or electrically powered side positioned burner.

With extra powerful steam generators to produce a delicious crust.

Inside clad with especial fibre for complete heat insulation, minimising heat loss.

Practical and easy to use analogue or digital control panels.

Manufactured in 304 quality stainless steel.

### DIMENSIONES EXTERIORES

MODELO	ANCHO	FONDO	ALTO	CARRO	Nº PISOS	POTENCIA TERMICA KCAL/H	POTENCIA ELECTRICA KW
SATURNO A-136	2.000	1.400	2.500	600x400 800x500	17	30.000	27
SATURNO A-170	2.150	1.550	2.500	800x500 900x600	17	50.000	42
SATURNO A-238	2.400	1.750	2.500	1000x750 1000x800	17	60.000	54
SATURNO A-306	2.820	2.000	2.500	1000x550 1000x1100	17	60.000	70