



HORNOS SATURNINO



saturno AD



Horno de carro rotativo con doubles cámaras independientes.

Horno para panadería y bollería.

Cada cámara posee su grupo intercambiador y control independiente, de esta manera podemos cocer productos diferentes al mismo tiempo o con distintas temperaturas.

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 with separate double chambers

Oven for bread and cake baking.

Each chamber has separate loaders and controls, allowing different products to be baked at different temperatures all at the same time.

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

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

With extra powerful steam generators to give your bread a delicious crust.

Inside clad with special 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 cámaras Ind.	3.700	1.400	2.500	600x400 800x500	17	30.000 por cámara	27 por cámara
SATURNO A-170, 2 cámaras Ind.	4.050	1.550	2.500	800x500 900x600	17	50.000 por cámara	42 por cámara
SATURNO A-238, 2 cámaras Ind.	4.570	1.750	2.500	1000x750 1000x800	17	60.000 por cámara	54 por cámara
SATURNO A-306, 2 cámaras Ind.	5.280	2.000	2.500	1000x550 1000x1100	17	60.000 por cámara	70 por cámara