



HORNOS SATURNINO



saturno c



#### Horno de carro rotativo con intercambiador superior

Horno para panadería y bollería.

Horno de cocción por aire caliente, ideales para la elaboración de toda clase de pan en bandejas y moldes. Con caldera en la parte superior del horno, opción para gas, gasóleo o eléctrico y 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 upper loader

Oven for bread and cake baking.

Hot-air baking oven, ideal for preparing all kinds of bread and cakes on trays or in moulds.

With the furnace in the upper part of the oven, available in gas, diesel oil or electric options, and with powerful steam generators for a delicious bread 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 C-80	1.400	1.200	2.200	600x400 800x500	10	20000	21
SATURNO C-96	1.400	1.200	2.200	600x400 800x500	12	20.000	24
SATURNO C-120	1.400	1.200	2.500	600x400 800x500	15 O 17	30.000	27
SATURNO C-160	1.600	1.400	2.500	800x600 900x600	15 O 17	50.000	42
SATURNO C-240	1.800	1.600	2.500	1000x750 1000x800	15 O 17	65.000	54
SATURNO C-300	2.000	1.800	2.500	1000x550 1000x1100	15 O 17	74.000	70