



HORNOS SATURNINO



**saturno STA**



### **Horno con suelo de tubos anulares**

#### **Sistema de cocción**

Horno de pisos de tubos anulares con cocción en solera refractaria. Perfecto control del vapor independiente en cada cámara. Se fabrican de 3 mts<sup>2</sup> a 36 mts<sup>2</sup>.

#### **Hornilla**

Construido en material refractario de primera calidad, que garantiza máxima duración y bajos consumos para una cocción uniforme. Esta hornilla va situada en la parte delantera del horno, con posibilidad instalar una lateral para leña.

#### **Fachada**

Por su sólida construcción las averías son prácticamente nulas y mantenimientos mínimos.

La campana ha sido estudiada para evitar condensación y dotada de un buen sistema de aspiración.

Las puertas son auto basculantes de fácil colocación, cómodas para su limpieza y los tableros de mandos pueden ser electrónicos o digitales. Además se fabrican modelos de dos, tres, cuatro y cinco pisos con dos, tres y cuatro puertas.

### **Oven with annular tube base**

Deck oven with annular tubes and a refractory hearth stone. Perfect steam control operated separately in each chamber. Available in sizes 3 m<sup>2</sup> to 36 m<sup>2</sup>.

Built in top quality refractory material for a guaranteed long life, low energy costs and uniform baking. The burner is situated at the front of the oven, with the option to install a side wood-burner.

It's solid build means breakdowns are practically unheard of and its maintenance is kept to a minimum.

The hood is designed to prevent condensation and it is fitted with an excellent extraction system.

The self-tilting doors are easy to mount, effortless to clean and it is supplied with either electronic or digital control panels. We also manufacture models of two, three, four or five decks with two, three or four doors.