

Electrical Deck Oven

Horno De Piso Eléctrico

Four à Sole Electrique



14



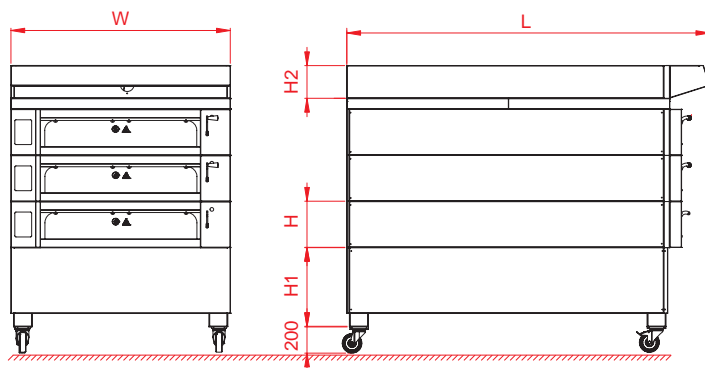


Model / Modèle / Modelo	Unit / Unité / Unidad	PMKF 24
Capacity* (bread/8 hours) Capacidad* (pan/ 8 horas) Capacité * (pain/ 8 heures)	pcs pcs pcs	720
Baking surface Superficie de cocción Surface de cuisson	m ² m ² m ²	2,5
Number of palettes Numero de paleta Nombre de palette	pcs psc pcs	2
Dimensions of palettes Dimensiones de paletas Dimension de palettes	mm mm mm	580x2400
Width (W) Ancho (A) Largeur (L)	mm mm mm	1675
Length (L) Largo (L) Longueur (L)	mm mm mm	2768
Height of one deck (H) Altura de un piso (A) Hauteur d'un étage (H)	mm mm mm	352
Height fo stand (H1) Altura del soporte (A1) Hauteur du support (H1)	mm mm mm	600-700-900
Inside width of oven Ancho interior del horno Largeur interieur du four	mm mm mm	1245
Inside length of oven Longitud interior del horno Longueur interieur du four	mm mm mm	2060
Inside height of oven Altura interior del horno Hauteur interieur du four	mm mm mm	180/210
Height of chimney hood(H2) Altura de la campana de la chimenea (H2) Hauteur de la hotte cheminée(H2)	mm mm mm	250
Tray capacity Per Rack Capacidad de bandeja por estante Capacité de plateau par rack	cm cm cm	10 (40x60)
Electrical power Potencia eléctrica Puissance électrique	kW kW kW	17,8
Control system Systema de control Système de control		Analogue, Digital or Touch Screen Pantalla Analógica, Digital o Táctil Écran analogique, numérique ou tactile
Weight of oven (one deck) Peso del horno(un piso) Poids du four (une étage)	kg kg kg	570
Weight of stand Peso del soporte Poids du support	kg kg kg	390

* The capacity shall variable according to the weight and baking time of the product.

* La capacidad será variable de acuerdo al peso y tiempo de horneado del product

* La capacité sera varier en fonction du poids et du temps de cuisson du produit



The major specification of electrical deck oven (modular oven) is that each deck can be operated independently. Temperature and the time of steam can be adjusted for each deck as per the request. Thus, it provides an opportunity to bake different sort of products in each deck. It is used with single deck also modular and according to need it can be added extra deck (max. 4 deck) and chimney hood. It provides low energy consumption.



La principale spécification du four à étages électrique (four modulaire) est que chaque étage peut fonctionner indépendamment. La température et le temps de vapeur peuvent être ajustés pour chaque pont selon la demande. Ainsi, il offre la possibilité de cuire différents sorte de produits dans chaque pont. Il est utilisé avec un seul pont également modulaire et selon les besoins, il peut être ajouté d'un pont supplémentaire (max. 4 ponts) et d'une hotte cheminée. Il offre une faible consommation d'énergie



La especificación principal del horno de piso eléctrico (horno modular) es que cada piso puede ser operado independientemente. La temperatura y el tiempo de vapor se puede ajustar para cada cubierta según la solicitud. Por lo tanto brinda la oportunidad de hornear diferentes tipos de productos en cada piso. Se puede usar con una sola cubierta (piso) y según la necesidad, se puede añadir una cubierta adicional (máximo 4 cubiertas), así como una campana de chimenea. Posee un bajo consumo de energía.