



DESCRIPCION

DESCRIPCION

El conjunto Horno Ecofan SM-705EB + Horno de Pisos SM901C + Cámara de Fermentación. SM710F es un conjunto 100% eléctrico. Construido en acero Inoxidable con lo que quedan eliminados completamente los problemas de oxidación. El alto grado de aislamiento, el uso de cristales térmicos y el sistema de control de potencia patentado, aseguran una optimización del consumo de energía.



El Conjunto está formado por:

Horno SM705EB

El Horno Micro SM-705EB es un equipo de calentamiento eléctrico, con capacidad para 5 charolas de 650x450mm. El flujo de aire que genera el ventilador en el horno distribuye el calor uniforme y eficientemente dentro del horno.

- ✓ Fabricados en acero inoxidable, elegante y duradero.
- ✓ Doble acristalamiento con vidrio templado, proporciona una excelente conservación del calor y un rendimiento que ahorra energía.
- ✓ El panel de control digital hace que la operación sea más flexible Hace que el control sea más preciso.



Horno de Pisos SM901C

El Horno de Pisos SM901C garantiza la máxima calidad y la flexibilidad en La cocción de todo tipo de panes, bocadillos, pizza y pastelería en general. con capacidad para 1 charolas de 650x450mm.

- ✓ Fabricados en acero inoxidable, elegante y duradero.
- ✓ El panel de la cámara está recubierto de aluminio.
- ✓ El panel frontal exterior fabricado en acero inox.
- ✓ Vaporera independiente incorporada para mayor producción de vapor
- ✓ Piedra refractaria en el piso del horno.



Cámara de Fermentación SM710

La Cámara de Fermentación SM710 con capacidad para 10 charolas de 650 x 450 mm.

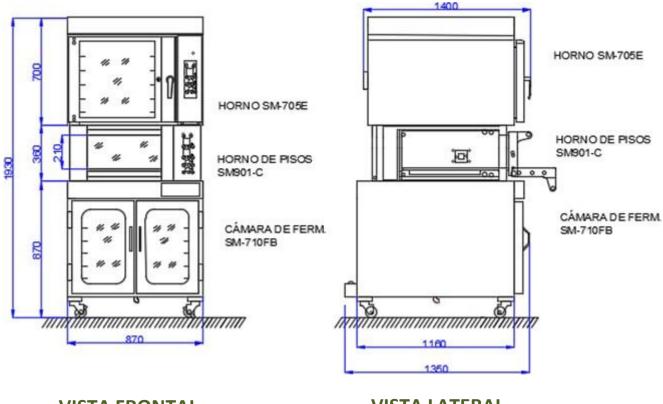
- ✓ Con paneles exterior e interior en acero inoxidable.
- ✓ Control de humedad y temperatura

La generación de vapor con contenedor de agua interno de llenado automático





DIMENSIONES



VISTA FRONTAL

VISTA LATERAL

Peso total del conjunto: 600 kg.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Modelo	Ancho (mm)	Profundo (mm)	Altura (mm)	Capacidad	Potencia eléctrica Total del conjunto
CONJUNTO HORNO ECOFAN SM-705EB 5T 220V-3Ph+ 1 ECODECK SM-901A 1C 220V-2Ph + CF SM-710FB 10T 220V-2Ph	870	1400		Horno SM705E 5 Charolas Horno SM901C 1 Charolas Cám. Ferm. SM710 10 Charola s las charolas son de 650 x 450	18.2 Kw

Prohibida la reproducción total o parcial de este documento, para algún propósito comercial. Europan se reserva el derecho de modificar o cambiar las especificaciones técnicas de los equipos sin previo aviso.

MAQUINARIA Y HORNOS DE PANADERIA

Lago Wenner № 25 Col. Pensil México, 11490, D. F Tel: + 52 (55) 55 45 62 72 - 55 45 03 81 Fax: + 52 (55) 55 45 62 85 www.europan.mx