

Mini Convection Oven

Mini Four à Convection

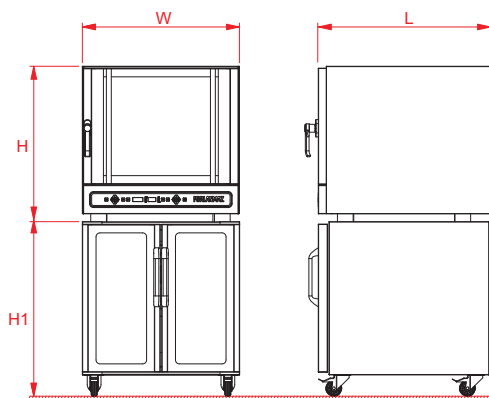
Mini Horno de Convección

16





Model Modèle Modelo	Unit Unité Unidad	PMPF 4	PMPF 6
Number of trays Número de bandejas Nombre de Plateau	pcs pièce PC	4	6
Dimensions of trays Las dimensiones de las bandejas Dimension Plateau	cm cm cm	40x60	40x60
Distance between trays Distancia entre bandejas Distance entre les Plateaux	mm mm mm	75	80
Width (W) Anchura (W) Largeur (W)	mm mm mm	840	800
Length (L) Longitud (L) Longueur (L)	mm mm mm	600	880
Height (H) Altura (H) Hauteur (H)	mm mm mm	780	830
Control systems Sistema de controls Système de Contrôle		Analogue Analogica Analogique	Digital Digital Numérique
Energy source Fuente de energía Source Energie		Electric Electricidad Electrique	Electric Electricidad Electrique
Electrical power Energía eléctrica Puissance Electrique	kW kW kW	6	13,5
Voltage Voltaje Voltage	V/Hz V/Hz V/Hz	220 / 50	380 / 50
Weight of oven Peso del horno Poids du Four	kg kg kg	72	120
Electrical power for fermentation cabinet Energía eléctrica for fermentation cabinet Puissance Electrique de la chambre de fermentation	kW kW kW	3	3
Height of fermentation cabinet (H1) Altura del armario de fermentación (H1) Hauteur de la chambre de Fermentation (H1)	mm mm mm	800	950
Weight of fermentation cabinet Peso del armario de fermentación Poids de la Chambre de Fermentation	kg kg kg	70	80
Number of tray in fermentation cabinet Número de bandejas en la cabina de fermentacion Nombre de Plateau dans la chambre de fermentation	pcs pièce PC	8	14



cm	inch (")
40x60	16x24



Mini convection oven is particularly suitable for baking of baking pastry products, gastronomy products and big or small bread. It is useful for confectioners, restaurants and hotels. Heat distribution on the product is obtained through the forced circulation of heated air, by means of fans. At the bottom of the oven there is a fermentation cabinet for the yeast having dough. This oven has a very good uniformity of baking and vaporizer placed inside the baking chamber. High quality insulation ensures energy saving.



Le Four à Convection est conçu pour la production de pâtisseries, petits pains, sandwich et pains à petite quantité dans les pâtisseries, restaurants, hôtels et boulangeries. Grâce aux ventilateurs qui se trouvent à l'intérieur, la circulation de la chaleur est faite d'une façon uniforme et est éparpillée d'une façon homogène. Il y a une unité dans la partie inférieure qui permet un milieu humide pour les produits nécessitant une fermentation. Ce four est fabriqué en acier inoxydable. Il y a une économie d'énergie grâce à l'isolation de la chaleur.



La características principales del horno de convección es la cocción de productos de pastelería, productos gastronómicos y pan grande o pequeño. Es útil para los pasteleros, restaurantes y hoteles. se obtiene una distribución del calor en el producto a través de la circulación forzada del aire caliente, por medio de ventiladores. En la parte inferior del horno hay un armario de fermentación para la levadura. Este horno tiene una muy buena uniformidad de hornear y vaporizador colocado dentro de la cámara de cocción. Aislamiento de alta calidad garantiza el ahorro de energía.