



Horno panadería

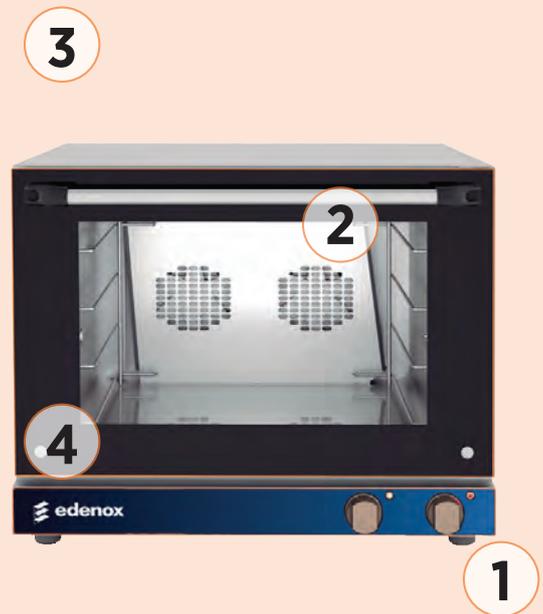
La gama de panadería de edenox es la solución ideal para panaderías, pastelerías y tiendas de conveniencia, una solución estandarizada y totalmente garantizada, para aquellos locales que precisan de un horno fácil de utilizar, robusto y capaz de cumplir con todas las expectativas.

Un horno profesional, efectivo y preparado para producciones continuas, sin características innecesarias.

Ser efectivo y simple, estos son los hornos de panadería edenox.

Características generales

1. PANEL DE MANDOS
2. MOTOR CON INVERSOR DE GIRO
3. ALARMA DE FIN DE CICLO
4. CRISTAL CON BAJO NIVEL DE TRANSMISIÓN TÉRMICA



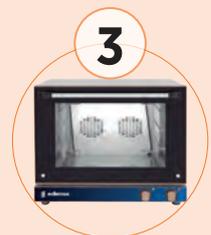
Panel de mandos completo que facilita las operaciones de trabajo.



Motor con inversor de giro para garantizar una distribución homogénea de la temperatura.



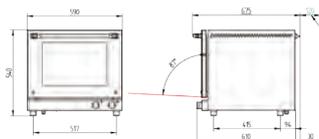
Cristal de la puerta con muy bajo nivel de transmisión térmica lo que reduce las pérdidas de energía.



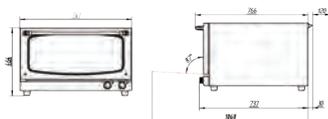
Incorpora alarma fin de ciclo y micro de apertura puerta.



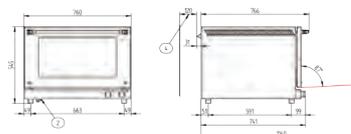
HP-443



HP-364



HP-464 PLUS



Horno panadería de 3 y 4 bandejas

- Horno eléctrico de panadería ideal para panaderías y pastelerías que desean tener en un horno compacto con prestaciones como las de los hornos de grandes dimensiones.
- Incorpora aislamiento de alta densidad para reducir el consumo eléctrico, fiabilidad y durabilidad de los componentes y calidez en la utilización del producto. Así mismo el cristal de la puerta tiene un muy bajo nivel de transmisión térmica lo que reduce las pérdidas de energía y una manipulación segura.
- Todos los componentes han sido testeados para asegurar la calidad del producto, conexiones eléctricas de seguridad, juntas embutidas, puertas y bisagras reforzadas, etc.
- Fabricado en acero inoxidable. Esquinas interiores redondeadas que permiten una excelente circulación del aire y una facilidad en la limpieza de la cámara.
- La distancia entre bandejas es de 80mm.
- La regulación máxima en tiempo es de 0 a 60 minutos. Incorpora función de modo en continuo que permite que el horno funcione constantemente.
- La temperatura máxima de trabajo es 250°C
- El modelo HP-364 y HP-464 PLUS con motor con inversor de giro para garantizar una distribución homogénea de la temperatura en el interior de la cámara.
- Alarma fin de ciclo. Micro de puerta y termostato de seguridad. Luz interior.
- HP-443: Incluye 4 bandejas de aluminio perforadas.
- HP-364: Incluye 3 parillas
- HP-464 PLUS: Incluye 4 parillas

Modelo	Referencia	Capacidad	Potencia (W)	Medidas interiores (mm)	Medidas totales (mm)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
HP-443	19042844	4 (430 x 340)	3100	450 x 340 x 345	590 x 675 x 540	220/1N - 50/60 Hz	996,00
HP-364	19042846	3 (600 x 400)	3900	620 x 450 x 270	760 x 800 x 465	220/1N - 50/60 Hz	1.670,00
HP-464 PLUS	19042847	4 (600 x 400)	6300	620 x 450 x 350	760 x 800 x 545	400/3N - 50/60 Hz	2.170,00



SH-8-430

Soporte para hornos

- Los soportes para hornos edenox ofrecen estabilidad y seguridad excepcionales.
- Fabricados con acero inoxidable de alta calidad, tienen un diseño inteligente que facilita su instalación y alineación con el horno.
- Son resistentes y duraderos, garantizando una base firme para cualquier tipo de horno.
- Priorizan la seguridad con dispositivos antideslizantes. Son un complemento para los hornos edenox, convirtiéndolos en una elección versátil y confiable para cocinas comerciales e industriales.

Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Nº bandejas	Para instalar en modelos	P.V.P. Euros €
SH-8-430	19044722	590 x 580 x 850	8	Para modelos HP-443	494,00
SH-8-640	19044723	750 x 700 x 850	8	Para modelos HP-364 y HP-464 PLUS	579,00