

# HORNO MODULAR

## EMT2/4666 | EMT3/4666 | EMT4/6646

| TAGLIAVINI

Equipo para la cocción de todo tipo de productos de pastelería, pizza, y pan. Único en su categoría ya que se puede elegir la temperatura del techo como del piso.



\*Imágenes ilustrativas

- Reducción de más del 30% del consumo energético.
- Cámaras independientes con panel de control Smart Touch.
- Posibilidad de elegir el nivel de potencia.

TAGLIAVINI



## CARACTERÍSTICAS



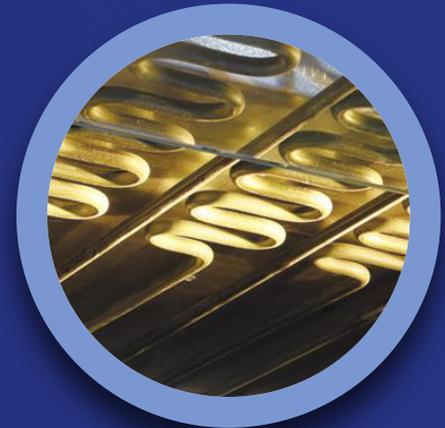
### TEMPERATURAS DIFERENTES

Cada cámara es un horno independiente engloba todos los equipos electrónicos de mando, control y potencia necesarios para su funcionamiento. Se puede elegir la temperatura del techo como del piso.



### PROGRAMA I BAKE

Pantalla táctil que incluye nivel de potencia, programación semanal de los encendidos, hasta 100 memorias de cocción, tiempo de inyección de vapor, iluminación, apertura/cierre de la válvula de evacuación de vapores.



### COCCIÓN PERFECTA

Las resistencias blindadas situadas en la cámara de cocción, tanto en el techo como en la solera aseguran una superficie de calentamiento amplia y constante en toda la cámara.

## DATOS TÉCNICOS

Modelo:	EMT2/4666	EMT3/4666	EMT4/6646
Número de bandejas:	2	3	4
Medida de bandejas:	46 X 66 cm	46 X 66 cm	46 X 66 cm
Dimensiones exteriores (cámara):	95 x 69 cm	142 x 69 cm	142 x 102 cm
Dimensiones externas (cámara):	134 x 107 cm	181 x 107 cm	181 x 140 cm