

# HORNO MODULAR

## EMT2/4676 | EMT3/4676 | EMT4/4676

| TAGLIAVINI

Horno eléctrico para cocción de todo tipo de productos de pastelería, pizzería y panadería

- Reducción de más de 30% del consumo energético.
- Cámaras independientes con panel de control Smart Touch.
- Distribución del calor en el techo y piso para ajustar a la perfección la cocción.
- Opción con cámara fermentadora.
- Opción con cargador automático.



\*Imágenes ilustrativas

 TAGLIAVINI



## CARACTERÍSTICAS



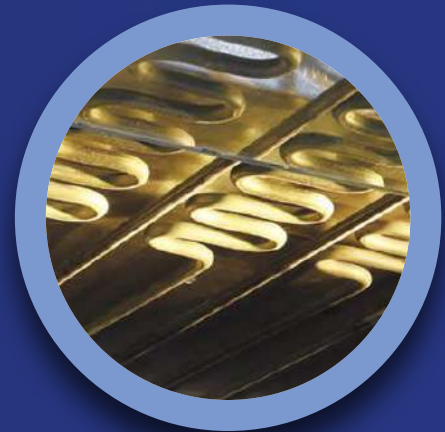
### TEMPERATURAS DIFERENTES

Cada cámara es un horno independiente incluyendo el sistema de vapor, 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 capacidad de 100 recetas diferentes hasta con 4 pasos independientes por receta, tiempo de inyección de vapor, iluminación, apertura/cierre de la válvula de evacuación de vapores.



### COCCIÓN PERFECTA

Las 4 resistencias blindadas independientes 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:	EMT2/4676	EMT3/4676	EMT4/4676
Número de bandejas:	2	3	4
Medida de bandejas:	Hasta 460 x 670 mm		
Dimensiones exteriores (cámara):	950 x 690 mm	1420 x 690 mm	1420 x 1020 mm
Dimensiones externas (cámara):	1340 x 1070 mm	1810 x 1070 mm	1810 x 1400 cm
Alimentación de agua:	2/4 para el sistema de vapor		