



Horno Combinado

HSCU



HSCU

Horno Combinado

mod. HSCU



Base con rack para charolas
opcional.



Características Generales

- Convección con y sin vapor.
- Rack niquelado de 10 posiciones.
- Utiliza charolas tipo gastronorm de 32.5 x 53 cm.
- Sonda de núcleo para medir la temperatura interna de los alimentos y controlar el cocimiento.
- Cuerpo exterior e interior en acero inoxidable con posterior en acabado epóxico.
- Sistema de convección con turbina balanceada de acero inoxidable.
- Control con guías en pantalla para su fácil operación.
- Vapor programable (bajo, medio, alto y manual).
- Memoria para 100 recetas con tres secuencias con ajustes de temperatura, tiempo y humedad durante el horneado.
- Uniformidad de la cocción de alimentos con base de harina hasta del 80%.
- Puerta con doble vidrio refractario y sello de silicón.
- Sistema de apertura a una sola mano.

Sistema de calentamiento.

- Sistema de calentamiento con quemador tipo antorcha de acero inoxidable, con consumo de 75,000 Btu/hr.
- Utiliza aire forzado para un horneado acelerado.
- Cuerpo con doble aislamiento de fibra de vidrio.
- Recuperación rápida de la temperatura.
- Motor aislado (clase F) y ventilado para soportar temperaturas altas y continuas del horno.

Programación.

- Panel con pantalla operada por botones en acero inoxidable.
- Programa especial para simular el baño maría, freído, cook and hold, hornear pizzas.
- Programa especial para fermentar masas (hasta 55° C).
- Programa de enfriamiento permitiendo la extracción de aire caliente.
- Programa de auto diagnóstico técnico instalado.

Seguridad.

- Detección y manejo de temperatura con sensores PT100 (San-Son®).
- Sistema de seguridad por medio de sensores para encendido y accionado del gas.

Requerimientos.

- Conexión monofásica polarizada de 127V, 60 Hz.
- Toma de agua potable con una presión de agua entre 49 a 196 Kpa (se recomienda el uso de un filtro agua).
- Requiere salida a drenaje o a un contenedor de desechos.

Base (opcional).

- Base de acero inoxidable con guías para 10 charolas.
- Patas con regatones nivelables.

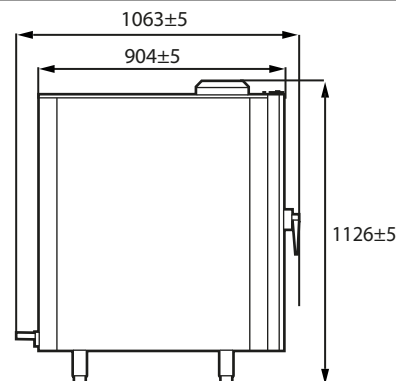
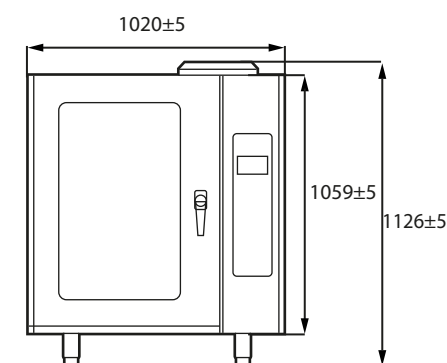
Accesorios (opcional).

- Juego de 3 charolas especiales para baguettes, rostizar y pizzas.

Garantía.

- Garantía, servicio y refacciones originales marca San-Son®

Configuración Técnica



Dimensiones (mm)

MODELO	ANCHO	PROFUNDIDAD	ALTURA TOTAL	ALTURA DE TRABAJO	No. DE QUEMADORES	TOTAL BTUS/HR	PESO APROX.
HSCU	1020±5	904±5	1126±5	Según la base	1	75,000	218 kg