TechnoFood
panadería

HORNO DE PISO | MODUS LFM

PANEL DIGITAL



PRÁCTICO, RÁPIDO Y FÁCIL DE UTILIZAR

CÁMARAS SOBREPUESTAS INDEPENDIENTES

CÁMARA DE FERMENTACIÓN

SOPORTE EN ACERO INOX CON RUEDAS

LOGIUDICE
PART OF TP FOOD GROUP

EQUIPOS **IMPORTADOS**

MODELOS MODUS LFM

- La configuración del horno Modus se obtiene con un solo módulo y podrá ampliarse hasta alcanzar 4 cámaras sobrepuestas (estándar), opcionalmente, hasta 5. Posteriormente podrán añadirse también otros componentes como el soporte y la campana de aspiración.
- Panel de mando: Digital o Touch screen
- La configuración del horno Modus cambia de uno hasta cinco módulos. La cámara de cocción está revestida totalmente de acero inoxidable scotch-brite. La superficie de cocción es de cemento refractario o de chapa de acero inoxidable.
- Cada módulo es independiente de los otros; cada uno dispone de un panel de mando con control de la temperatura del cielo y la solera separados. La altura útil interna de la cámara es de 18 cm y de 24 cm.
- A pedido, dispone de vaporera eléctrica situada detrás de la cámara de cocción que puede instalarse después.
- Soporte del horno de acero inoxidable con estructura porta bandejas y montado sobre ruedas.
- Cámara de fermentación con dos puertas de vidrio con porta bandejas, control del vapor y emisión automática de agua.
- La campana extractora se fabrica con acero inoxidable scotch-brite, puede encerrar un sistema de filtrado de los vapores para eliminar la condensación.
- La versatilidad del horno modular es notable, en todo momento pueden integrarse nuevos componentes, dependiendo de las necesidades del cliente.

www.technofood.com.co

gerencia.pan@technofood.com.co
3218023636
technofood_panaderia

TechnoFood