

Italiano | English | Français | Espaniol | Deutsch



HOME | DONDE ESTAMOS | CONTACTAR NOS









TEC 4-P
N 5P
TEC 5GP
TEC 10P/10GP
FERMENTADOR 8

FERMENTADOR 10

Horno a convección para pasteleria mod. TEC 4P

COVEN propone una gama de hornos eléctricos y/o a gas, indicados la cocción de productos de pasta de hojaldre (croisanteria en gen' tartas y otros productos de pasteleria.

Los hornos a convección COVEN se adaptan perfectamente obradores de pasteleria, croisantería, rincones-bar en la Gran Distribución (instore bakery) asi como en la restauración y cocinas de grandes ho donde són utilizados para servir el pan caliente (bake off).

La experiencia y el estudio para determinar la correcta circulación del E la justa cantidad de calor, aseguran una perfecta cocción. Está disponible asimismo, en todos los modelos, una versión "mec" con mandos electromecánicos.

Nuestros estudios y nuestra experiencia han determinado una circulación de aire y una cantidad de calor tales que aseguran cocciones perfectas, siempre que se sigan estas indicaciones:

- las temperaturas de cocción en los hornos Coven han de reducirse al menos de 30/40 °C con respecto a las temperaturas usadas en los hornos estáticos (también el aire forzoso cuece).
- precalentar el horno a una temperatura de 30 °C superior a la temperatura de cocción por al menos 15 min.
 - (Esto para compensar la pérdida de calor al abrir la puerta para enhornar).
- dejar espacios libres de al menos 3/4 cm. encima de los productos por cocer

Hornos a convección para pasteleria mod. N 5P programmabile

El horno N5P tiene 9 programas modificables para establecer tiempo, temperatura y humidificación de las 9 cocciones.

Es el horno del Bake Off.

Opcionales:

- -Kit superposición
- -Soporte inoxidable
- -campana aspiración

N5P - NEW SERIES

Datos Tecnicos

Horno	u.m.	N5P
Dimensiones exteriores	cm	85.5 x 82 x 62.5h
Dimensiones interiores	cm	66 x 45.5 x 65h
Capacidad bandejas	n. rejillas	5 (40 x 60 cm)
Distancia bandejas	mm	80
Potencia	kw	7.8
Alimentación eléctrica	V	230/1N - 400/3N
Peso	Kg	96