

IMPORT



HISPANIA S.L.



HORNOS BLODGETT

Hornos de banda transportadora "aire forzado" MT

Características funcionales:

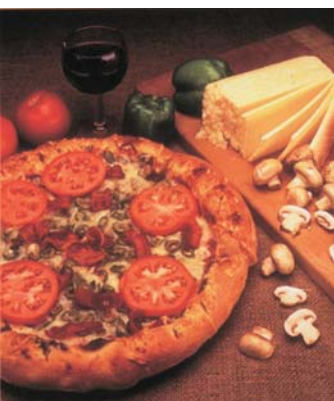
- ✓ Los hornos de banda Blodgett, asan los productos con **aire caliente forzado** (convección) rodeando y penetrando en el alimento.
- ✓ **Crean un ambiente apropiado de cocción** para cada tipo de alimentos a través de la temperatura, velocidad de la cinta y/o la regulación del flujo de aire.
- ✓ **Asan con aire directo** para asegurar que los puntos altos y bajos del alimento sean cocinados **uniformemente**.
- ✓ El **diseño** de las Bandejas de aire y difusores concentran el flujo de aire para aumentar la velocidad de los difusores.
- ✓ Las **turbinas** disponen de **giros opuestos** para una cocción a **todo lo ancho de la cinta**.
- ✓ Dotados de **Estructura tubular** en el perímetro del horno, permitiendo hasta **montajes triples**.
- ✓ Trabajo ambidiestro **sin cambios** de bandejas de aire.



- ✓ **Recuperadores de energía** que recuperan el exceso del flujo de aire.
- ✓ **Aislamiento de fibra de vidrio**, en la parte superior, inferior, trasero y laterales.
- ✓ **Controles computerizados** de temperatura y velocidad.
- ✓ **Puerta frontal con apertura total** para el total acceso de la cámara de cocción en los Modelos MT2136.

Beneficios:

- ✓ **Máximo rendimiento** de asado consistente por toda la superficie del horno.
- ✓ **Ahorra dinero** al reducir alimentos desechados causados por una desigual cocción, ahorro de energía de extracción, ahorro de suelo de cocina, ahorro en aire acondicionado.
- ✓ **Perfecto control** de la cocción por todo el personal, consiguiendo alimentos **uniformes con el sello de la casa**.



CAPACIDAD HORNOS DE BANDA MASTER THERM - PIZZAS / HORA

TIEMPO DE COCCION

	6 Minutos		8 Minutos		6 Minutos	
	MT 1828	MT 2136	MT 1828	MT 2136	MT 1828	MT 2136
6" (152mm)	140	208	105	156	84	125
10" (254mm)	47	72	35	54	28	43
12" (304mm)	27	45	20	34	16	27
14" (356mm)	21	30	16	22	13	18
16" (406mm)	18	24	13	18	11	14

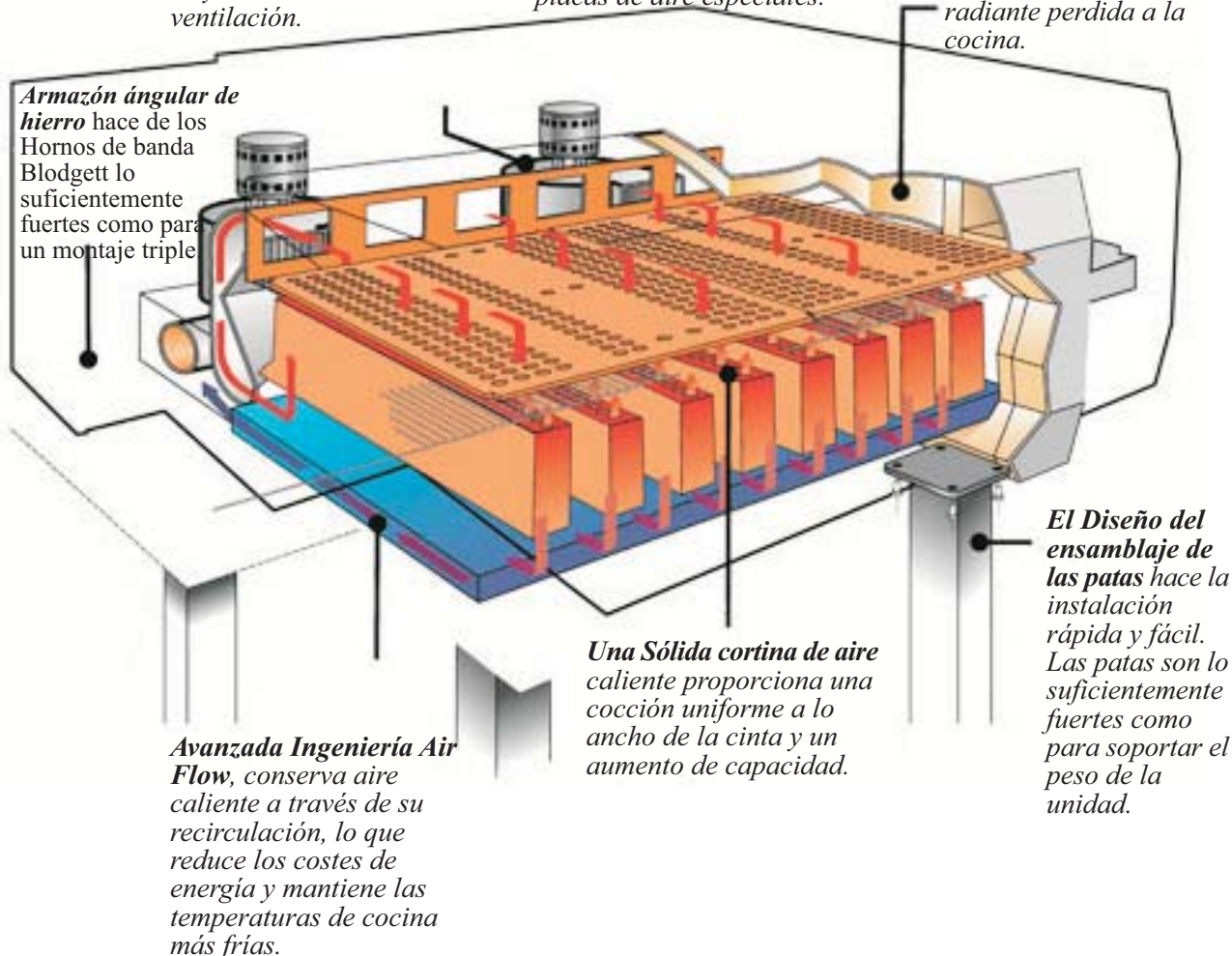
CARACTERISTICAS FUNCIONALES

- Fabricado en acero inoxidable parte superior, frontal y laterales. Trasera, parte cámara de cocción acero aluminizado.
- Aislamiento de fibra de vidrio en la parte trasera, superior e inferior.
- Aislamiento de fibra de cerámica en las turbinas.
- Bandejas superiores de distribución del flujo de aire de acero aluminizado ajustables.
- Dotado de dos turbinas de 1/8hp. para la circulación del aire caliente.
- Puerta frontal para el acceso a la cámara de cocción, en el MT2136.
- Encendido electrónico (versión gas).
- Válvula presostática integrada. (versión gas).
- Resistencia tubular a lo largo de la cámara de combustión (versión eléctrica).
- Microprocesador integrado para la regulación de la temperatura (máximo 315°C) y de velocidad de la cinta con display.
- Tres ventiladores de enfriamiento del área de control y turbinas.

Turbinas Especiales,
Diseñados por Blodgett para los Hornos de banda, trabajan más silenciosamente que otros hornos de banda, e incluso más silenciosamente que la mayoría de los sistemas de ventilación.

Las Placas de distribución
Standard regulables de la parte superior le permiten adaptarse fácilmente a cambios de menú sin necesidad de compra de placas de aire especiales.

Aislamiento Altamente eficaz, mejora la retención del calor y la eficiencia operativa mediante la reducción de energía radiante perdida a la cocina.



CARACTERISTICAS TECNICAS

Modelo	Frente	Fondo	Altura	Anchura cinta	Longitud asado	Altura útil	Potencia
MT1828E	1.270 mm	889 mm	457 sin base*	457 mm	711 mm	95 mm	11 kW
MT1828G	1.270 mm	889 mm	457 sin base*	457 mm	711 mm	95 mm	11,7 kW
MT2136E	1.625 mm	1110 mm	510 sin patas**	533 mm	914 mm	80 mm	11 kW
MT2136G	1.625 mm	1110 mm	510 sin patas**	533 mm	914 mm	80 mm	16,12 kW

* La altura de las bases opcionales varia en función de si es montaje unitario - doble (610) o triple (152).

** La altura de las patas opcionales varia en función de si es montaje unitario (595), doble (445) o triple (170).

HORNO DE ASADO 1048

Horno de asado 1048, con posibilidad de montaje unitario o doble, Cada compartimento dispone de una cámara de acero aluminizado de 1200 x 940 x 254 mm. Construido en acero inox parte frontal, superior y laterales y dispone de alto aislamiento en los laterales. Puertas contrapesadas con bisagras ocultas. Asa de puerta de fuerte tubo plateado. Puerta independiente de la cámara de combustión para el encendido, limpieza y ajuste. 2 quemadores de doble rampa tubular, comandadas por termostato de 150° C a 340° C. Cada sección dispone de chimenea de ventilación.

CONSTRUCCION EXTERIOR

- Construcción sobre estructura angular.
- Acero inox frente, parte superior y laterales.
- Puertas contrapesadas con bisagras ocultas.
- Asa de puerta de fuerte tubo plateado.
- Puerta de cámara y de combustión para su encendido, limpieza o ajuste.
- Aislamiento de fibra mineral sólida en la parte superior, laterales y puertas.

CONSTRUCCION INTERIOR

- Compartimento de asado 1.200 x 940 x 254 mm.
- Cámara de combustión de acero aluminizado.
- Cámara de cocción de acero aluminizado.
- Solera soportado en estructura angular.

Opciones:

- Montajes simples o dobles
- Solera de refractario de corderite.



CARACTERISTICAS FUNCIONALES:

- 2 quemadores de doble rampa tubular.
- Válvula de gas, válvula control termostático y piloto con termopar de seguridad, accesible desde la tapa frontal.
- Chimenea de ventilación por cada sección.
- Mezclador de aire con obturador de aire regulable.
- Válvula Termostática con escala de temperatura de control de 150° C a 340° C.

CARACTERISTICAS TECNICAS

Modelo	Frente	Fondo	Altura	Dimensiones útiles	Potencia	Producción horaria aprox.
1048-S	1.529 mm	1.151 mm	635 sin patas*	1200 x 940 x 524 mm	24,90 kW	240 piezas Ø 200mm

* La altura de las patas opcionales varia en función de si es montaje unitario (813) o montaje doble (305).



IMPORT HISPANIA, S.L.

Amizkarra, 8 ● Apdo. 426 ● 01002 Vitoria ● Teléfono 945 271 355 ● Fax 945 287 925

info@importhispania.com ● www.importhispania.com

IMPORT HISPANIA, S.L. Se reserva en todo momento la posibilidad de modificar sus aparatos sin previo aviso.