



MAQUIPAN®

PANADERÍA / PASTELERÍA / GASTRONOMÍA



HORNO DE PISO MODULAR LAGUNA

L2CA210



Imágenes referenciales

Los hornos modulares eléctricos Kolb cuentan con cámaras de cocción totalmente independientes, por lo que se puede configurar de acuerdo a sus necesidades, añadiendo la cantidad de cámaras según necesidad, sin vapor y cámara baja para pastelería y pizzería o con vapor y cámara alta para panadería.

Cuenta además con solera refractaria ideal para cocción de calidad artesanal, utiliza un sistema de calefacción inteligente que ahorra energía por su sistema de apagado automático (Termostato). Mientras que la cámara está dotada con un sistema de resistencias inferiores y superiores independientes, lo que le otorga una gran precisión y versatilidad para la cocción de todo tipo de productos.

Las configuraciones modulares pueden incluir campanas, atriles simples o bandejeros y cámaras de fermentación como opcionales.

CAPACIDAD BANDEJAS / CAMARA	(3) 60X40
DIMISIONES INTERIOR CÁMARA	1200X600X210(H)mm
T° DE EJERCICIO	50°C A 300°C
PANEL DE CONTROL	DIGITAL
INYECCIÓN DE VAPOR	SI / CAMARA
DIMENSIONES EXTERNAS	1555x1109x1705(H)mm
CORRIENTE ELÉCTRICA	380V/3/50HZ
POTENCIA ELÉCTRICA	2 X 8,4kW

*Las imágenes y contenidos presentados en este documento pueden estar sujetos a variación sin previo aviso.

Casa matriz

Av. Don Luis 644, Lampa - Santiago, Chile
Fon. +56 2 2747 1452 - Fax +56 2 2747 1453
ventas@maquipan.cl

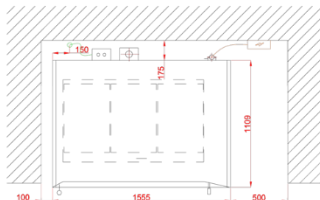
www.maquipan.cl

soluciones para Panadería, Pastelería y FoodService



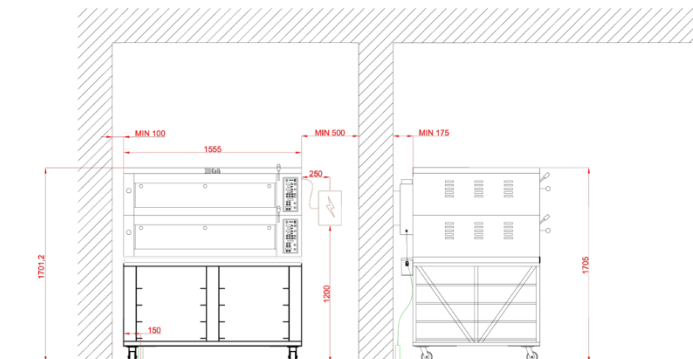
DIAGRAMA DE INSTALACIÓN HORNO LAGUNA L2CA210

Vista Superior



Vista Frontal

Vista Lateral



■ Caja eléctrica o conector trifásico a 1200mm del piso con automáticos y protecciones dedicadas.
Corriente eléctrica 400V 3L+N+T.
Potencia eléctrica 8.4kW por cámara.

■ Desague 1".

- *Considerar extensión de cables y flexibles para mantenimiento y limpieza.
- *Considerar distancias mínimas para seguridad y mantenimiento.
- *Considerar campana de extracción de vapores.
- *Considerar indicaciones incluidas en el manual de usuario.
- *Considerar dimensiones y peso del equipo para su ingreso y posicionamiento.
- *Considerar indicaciones incluidas en el manual de usuario.

El artefacto debe ser instalado de acuerdo a las instrucciones y recomendaciones establecidas por el fabricante en su manual de instalación, uso y mantenimiento. Además, en conformidad con los requisitos establecidos en la normativa vigente de la Superintendencia de Electricidad y Combustibles (SEC). La instalación y mantenimiento debe ser realizada por un Instalador Autorizado por la SEC, o a través del Servicio Técnico de la Marca. El mal funcionamiento del artefacto debido al NO Cumplimiento de las recomendaciones establecidas en el manual del fabricante y a las establecidas por la SEC, será considerado como una exclusión de la garantía legal del equipo por parte de Comercializadora Maquipan Chile Ltda. Todo requerimiento especial que afecte a alguno de los puntos mencionados en el contenido de la ficha de instalación del equipo deberá ser previamente mencionado a nuestro departamento Comercial, Operaciones y/o Técnico según corresponda, para una previa evaluación de factibilidad. Este tipo de servicio especial tiene un costo adicional para el cliente.

*Las imágenes y contenidos presentados en este documento pueden estar sujetos a variación sin previo aviso.

Casa matriz

Av. Don Luis 644, Lampa - Santiago, Chile
Fon. +56 2 2747 1452 - Fax +56 2 2747 1453
ventas@maquipan.cl

www.maquipan.cl

soluciones para Panadería, Pastelería y FoodService