



# HORNO DE PISOS

Modelos eléctricos.  
Disponibles en 45 tamaños diferentes.

La innovadora tecnología de panificación de Revent eleva la elaboración de pan al nivel más alto. Confiamos en el pan.



In Bread We Trust

| MODELO DE EE.UU., tamaño de la bandeja 457x660 mm | Máx. capacidad de calentamiento. Incluye control de tensión y generador de vapor | Amperios | Medidas exteriores, mm ancho x fondo x alto | Medidas interiores, pulgadas /mm, ancho x fondo x alto |
|---|--|----------|---|--|
| EE.UU. 2 bandejas 2 pan                           | 20,4 KW  | 34A      | 1480 X 905 x 820 mm                         | 1065 X 710 x 245 mm                                    |
| EE.UU. 3 bandejas 2 pan                           | 30,5 KW  | 51A      | 1480 X 905 x 1160 mm                        | 1065 X 710 x 245 mm                                    |
| EE.UU. 4 bandejas 2 pan                           | 40,7 KW  | 51+17A   | 1480 x 905 x 1500 mm                        | 1065 X 710 x 245 mm                                    |
| EE.UU. 2 bandejas 3 pan                           | 27,1 KW  | 45A      | 1835 x 905 x 820 mm                         | 1420 X 710 x 245 mm                                    |
| EE.UU. 3 bandejas 3 pan                           | 40,6 KW  | 68A      | 1835 x 905 x 1160 mm                        | 1420 X 710 x 245 mm                                    |
| EE.UU. 4 bandejas 3 pan                           | 54,1 KW  | 68+23A   | 1835 X 905 x 1500 mm                        | 1420 X 710 x 245 mm                                    |

| MODELO EUROPEO tamaño de la bandeja 600x800 mm | Máx. capacidad de calentamiento. Incluye control de tensión y generador de vapor | Amperios | Medidas exteriores, mm ancho x fondo x alto | Medidas interiores, mm ancho x fondo x alto |
|--|--|----------|---|---|
| EUR 1 bandeja 2 pan                            | 15,1 KW  | 24A      | 1660 X 1025 x 480 mm                        | 1230 X 820 x 245 mm                         |
| EUR 2 bandeja 2 pan                            | 30,2 KW  | 47A      | 1660 x 1025 x 820 mm                        | 1230 X 820 x 245 mm                         |
| EUR 3 bandeja 2 pan                            | 45,2 KW  | 70A      | 1660 x 1025 x 1160 mm                       | 1230 X 820 x 245 mm                         |
| EUR 4 bandeja 2 pan                            | 60,3 KW  | 70+24 A  | 1660 x 1025 x 1500 mm                       | 1230 X 820 x 245 mm                         |

#### MEDIDAS

| Bandejas   | Altura de las patas y de las ruedas, mm | Cubierta, mm | Peso aproximado, kg |
|------------|---|--------------|---------------------|
| 1 bandeja  | 1105                                    | 70           | 200                 |
| 2 bandejas | 935                                     | 70           | 350                 |
| 3 bandejas | 765                                     | 70           | 500                 |
| 4 bandejas | 425                                     | 70           | 650                 |
| 5 bandejas | 255 (sin ruedas)                        | 70           | 800                 |

#### Opciones:

- > Probador incorporado con generador de vapor
- > Superficies de piedra
- > Parrilla para la cámara del horno

#### Características:

1. Transferencia de calor óptima mediante arcilla porosa para hornear con los mejores resultados.
2. Disponible en 45 tamaños diferentes.
3. Horno con grueso aislamiento de lana mineral.
4. Revestimiento exterior de acero inoxidable.
5. Calentadores eléctricos en la parte superior.
6. Calentadores eléctricos en la parte inferior.
7. Cámara con puerta con ventanas de cristal pivotante hacia arriba y hacia adentro.
8. Generador de vapor integrado. Sólo tiene que conectar el agua.
9. Panel de control electrónico fácil de usar. Calentamiento por zonas y control de vapor.
10. Patas con ruedas.
11. Bandeja extraíble y estante inferior.
12. Rango de temperatura: hasta 572F/ 300°C
13. Tensión: Disponible en 3ph208/60 y 3ph460/60. Otros voltajes disponibles bajo petición.
14. 1-5 bandejas.

#### Bastidor de pruebas incorporado

- > Con soporte móvil, permite diferentes combinaciones de tamaño
- > Estándar: 16 soportes de estante
- > Control de humedad automático

#### Certificaciones: UL, UL-C, NSF



El desarrollo continuo de productos es una política de Revent. Por lo tanto, nos reservamos el derecho de cambiar las especificaciones y/o el diseño sin previo aviso. Fotografías o dibujos pueden incluir opciones de producto.

#### Representante de ventas de Revent:



Revent International AB  
PO Box 714, SE 19427 UpplandsVäsby, Suecia  
Teléfono +46859000600, fax +46859094210  
Correo electrónico info@revent.se, www.revent.com