

**P** Parber

**P**

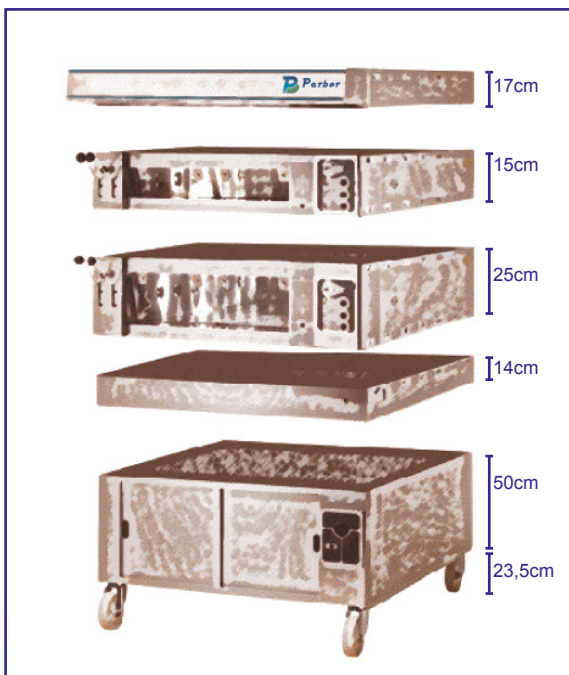


**HORNO ELÉCTRICO MODULAR ELEGANCE**





ELEGANCE disponible en dos tamaños modulares, 15 cm. y 25 cm.

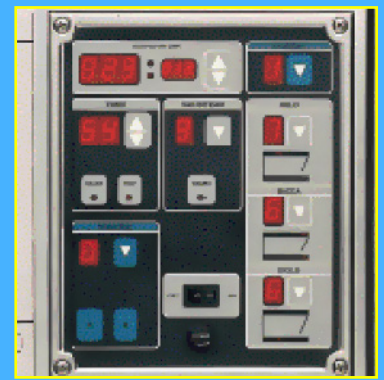


**ELEGANCE** es el resultado de varios años de investigación por un equipo internacional de técnicos, capacitado para crear un horno eléctrico de revolucionaria novedad, **modular** con características de gran **versatilidad**, capaz de cocer cualquier producto con **uniformidad máxima** y con reducida repercusión sobre los gastos de explotación. La cocción de los productos ocurre encima de lastras (pisos) refractarios en hornos alimentados de energía limpia que no dejan residuos de ceniza y hollín, nocivos a la salud. El reciente restyling ha permitido crear **ELEGANCE** con puertas enteramente de vidrio o con puertas de acero inoxidable.

**Las características de ELEGANCE son:**

- **máxima exactitud** de las temperaturas, que están controladas de manera electrónica.
- **economía de gasto** debida al especial aislamiento, a la distribución del calor y al compensador de boca (1,5 Kw/hora por cada bandeja de 60x40).
- **solidez y duración** (las resistencias quedan completamente aisladas del producto).
- **construcción** interior y exterior en acero inoxidable.
- **iluminación** con lámparas dicroicas.
- **medidas** muy reducidas.
- **movilidad**, ya que está provisto de ruedas en las cuatro piernas de acero.
- **modularidad efectiva** hasta cinco módulos.
- **instalación muy fácil** y rápida.
- **adaptabilidad** a cada tipología de producción.

La cámara de fermentación (lievitación), que puede ser insertada como módulo en el horno quedando independiente de eso, está contruida totalmente en **acero inoxidable** y equipada de un termoregulador al efecto. Al interior está previsto un sistema de estantes, con **7 sitios** por cada hueco y un espacio de **6 cm.** entre cada bandeja.



**PANEL DE MANDOS**

El sistema IBS (Sistema Inteligente de Cocción) es el resultado de aplicar la más alta tecnología. El panel de mandos del IBS es el resultado de la aplicación de alta tecnología al panel de control del horno, permitiendo manejar hasta 10 menús de cocción. Reduce drásticamente el consumo de energía, utilizando la función "ahorro de energía".



**RESISTENCIAS**

Las resistencias, totalmente recubiertas de acero, corren al interior del horno esparciendo uniformemente el calor. En cada difusor la resistencia está compuesta de 180 metros de alambre.



**PLAN DE COCCIÓN - PANIFICACIÓN Y PIZZERÍA**

Permite cocer directamente en las lastras refractarias cualquier producto para horno, acrecentando considerablemente el efecto suelo.

**PLAN DE ACERO - PARA PASTELERÍA**

Particularmente apropiado para la cocción en bandejas, es apto para gastronomía y pastelería.

Tipo	Gasto horario de promedio Kw	Potencia utilizada con economy kw por modulo	Número de bandejas 60x40 por módulo	Número de bandejas 76x46 por módulo	Número de pizzas Y 30 por módulo	Número de bandejas leudado
PM	2/3	3,2	2	-	4 ÷ 5	14
PMD	4/5	5,2	4	-	8 ÷ 10	32
PD	5/6	6,8	6	-	14 ÷ 16	42
P	3/4	4,5	3	-	6 ÷ 8	21
PL	3/4	5,5	4	-	6 ÷ 8	21
PMR	2/3	3,2	2	-	4 ÷ 5	14
UKL	4	5	-	-	9	-
UK	5/6	6	-	3	8 ÷ 10	21
UKM	5/4	4,7	-	2	6	14

**OPCIONALES:**

- **ECONOMY:** La función que permite ahorrar el 50% de los gastos.
- **PRODUCTOR DE VAPOR:** Indicado en la producción de pan.
- **SUPER TOP:** Para facilitar la expulsión de vapor.
- **LASTRA REFRACTARIA:** Adecuada para pizzería.
- **MODULARIDAD:** La versatilidad del horno modular permite adaptaciones graduales al crecimiento de la actividad. ELEGANCE está disponible en alturas de 15 y 25cm.



**HEADQUARTER:** C/ Pinoa 8, nº 31 48170 Zamudio - Vizcaya (Spain)

**Phone:** (+34) 94 452 04 03 **Fax:** (+34) 94 452 04 07

**mail:** parber@parber.com

**web:** www.parber.com