



# HORNO DE PISOS

Modelos eléctricos.  
Disponible 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:

**breTécnica**

Brettécnica - Equipamentos para Indústria Alimentar, Lda.  
Tels.: 21 925 93 05/06 - Fax: 21 925 93 07  
geral@brettecnica.com www.brettecnica.com

**Revent™**

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