

inoxForni®

*El horno ideal para
panadería y pastelería*



LÍNEA
PEREGRINO

P10

SMART



Controlador
Smart 7" y 5"



Carro de cocción
giratorio



10 bandejas de
66 x 46 cm



Inyección
de vapor



Turbina con
velocidad variable



Encendido automático
programado



Memoria para 99
recetas con 8 fases
de cocción c/u



Iluminación
LED



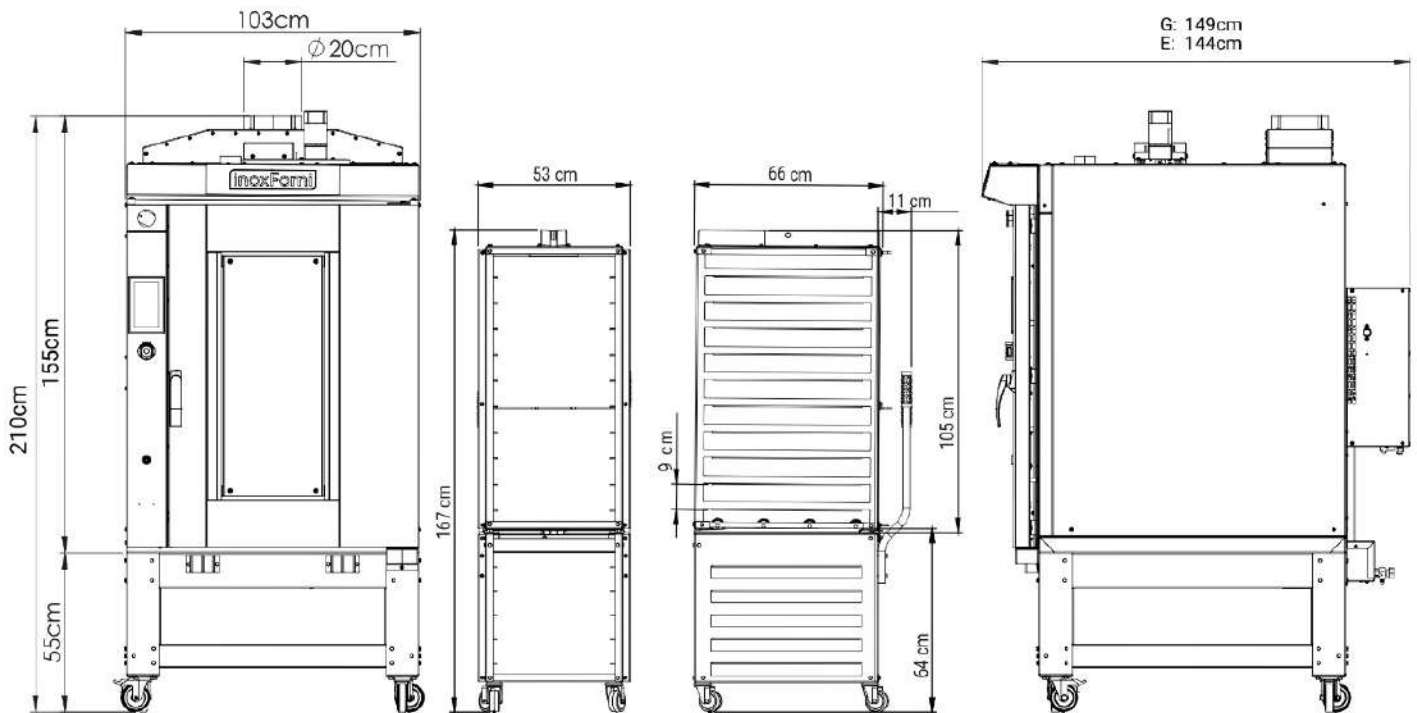
Quemador atmosférico
en la versión a gas



VERSIÓN A GAS
220 V

VERSIÓN 100% ELÉCTRICO
220 V TRIFÁSICO





- Fabricado completamente en acero inoxidable.
- Modelo compacto y versátil.
- Carro giratorio con gancho superior.
- Giro de carro mediante un sistema de transmisión por cadena y embrague.
- Quemador atmosférico a gas.
- Intercambiador de calor de alta eficiencia.
- Panel inteligente de 7" y 5" para el control de tiempo, temperatura, inyección directa de vapor, iluminación y velocidad de la turbina de una manera sencilla e intuitiva.
- Programación de encendido del equipo.
- Capacidad de almacenar 99 recetas con 8 fases de cocción cada una.
- Control de temperatura de alta precisión.
- Flujo de aire laminar que permite hornear productos delicados.
- Inyección directa de vapor.
- Damper manual para controlar humedad y presión dentro de la cámara de cocción.
- Puerta panorámica de gran visión interna con doble cristal templado, desmontable para fácil limpieza.
- Iluminación led.



Modelo	Voltaje	Amperaje	Potencia Calorífica	Potencia Eléctrica Total	Consumo Promedio Calorífico		
A Gas	220V AC	4,8 A	29,3 kW	100000 BTU/h	1,05 kW	22,0 kWh	75000,0 BTU
Eléctrico	220V AC Trifásico	56 A	22,0 kW	75064 BTU/h	23,6 kW	16,5 kWh	56298,0 BTU



Modelo	Alto	Ancho	Profundidad	Cantidad de bandejas	Medida de las bandejas	Espacio entre bandejas	Peso Aprox
A Gas	210 cm	103 cm	149 cm	10 unidades	46X56 cm	9,0 cm	318 Kg
Eléctrico	210 cm	103 cm	144 cm	10 unidades	46X56 cm	9,0 cm	318 Kg

