



THE BAKER'S
CROWN

HORNO ROTATORIO DE CARROS ROTO PASSAT SE (SAVE ENERGY)

UN PUNTO DE REFERENCIA PARA LA ALTA EFICIENCIA ENERGÉTICA
EN EL MENOR ESPACIO
MODELO ELÉCTRICO

PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS

La versión eléctrica del horno Roto Passat SE es el más sostenible del mercado además libre de mantenimiento en sus resistencias eléctricas para su panadería. Koenig es su mejor socio para su horno eléctrico con una experiencia acumulada **de más de 30 años**, y con docenas de hornos Eléctricos vendidos en Europa y el mundo.

Prepare su panadería para el Futuro, las energías renovables van a ser el pilar de la industria a nivel mundial. Los hornos eléctricos se caracterizan por la más alta sustentabilidad y cuidado de nuestro entorno, además de aportar una muy larga vida útil con muy bajos costes de mantenimiento. Fácil instalación, y una producción de productos de alta eficiencia y presentación. Mejores resultados; ¡imposible!

Eficiencia Energética & Sustentabilidad

- Con su horno eléctrico, usted puede aprovechar **hasta el 100% de su conexión eléctrica en sus procesos de producción sin pérdidas de energía.**
- Gracias al tiempo rápido de respuesta de su batería eléctrica de calor, usted tiene mínimos rebasamientos en el consumo, eso significa que usted dispone del horno a las temperaturas requeridas rápidamente incluso durante el cambio de programa.
- Comparado con un horno calefaccionado con Gasóleo o Gas usted no necesita instalar chimenea de gases calientes de esa forma no contamina su entorno ambiental. Solo debe instalar una chimenea de vapor de cocción o una pileta de condensación de vapor.
- El volumen de aire a mover dentro de la cámara de horneado puede ser controlado para corregir el uso energético de los productos de batch en batch de horneado.
- Existe una reducción significativa de la emisión de CO2 comparado con hornos de combustión interna.



Poder eléctrico de calefacción

- Calefaccionado mediante un radiador de aletas con resistencias entubadas
- Los hornos eléctricos están equipados para ponerlos en operación mediante un cuadro de control con conexiones separadas.
- La batería de resistencias puede venir equipada con 24 o 28 resistencias instaladas en forma standard.
- Durante la operación, solo se requiere entre un 50 al 60% de la potencia instalada por ejemplo para el horneado de piezas de 60 gr. La potencia consumida es de alrededor de 35 kW cuando el horno funciona al 100% de su capacidad. (dependiendo del posicionamiento de los productos y la cantidad de bandejas en el carro de horneado.

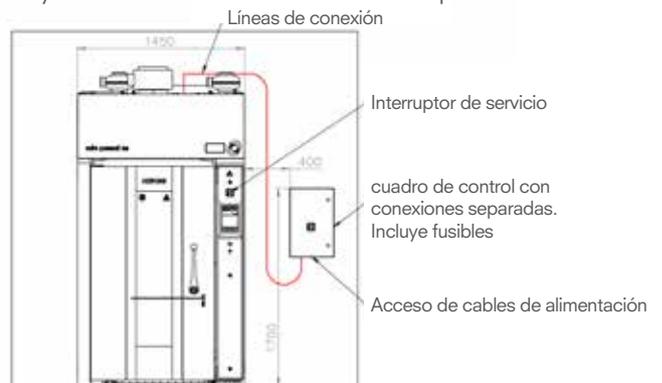
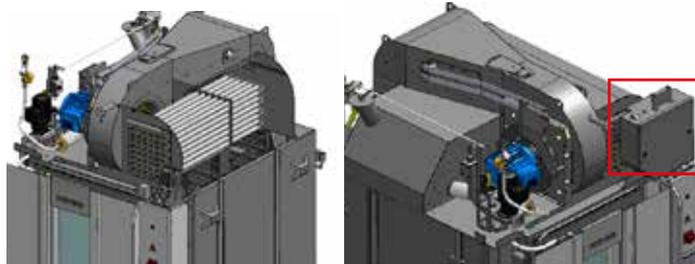
MODELO	IEC	UL
Cantidad de resistencias	24	28
Potencia total instalada	62 kW	56 kW
Conexión eléctrica	3x208-240V 50(60)Hz or 3x380-480V 50(60)Hz	

Mantenimiento y Seguridad Operacional

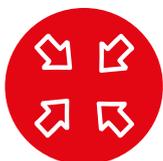
- Podemos decir que estos hornos se encuentran libre de mantenimiento, ya que por no contar con un quemador no existen fallas en los elementos de calefacción. Esto también se traduce en un montaje rápido y muy simple y no están sujetos a inspecciones anuales de control de contaminantes.
- Las conexiones de gas y las tuberías de combustibles introducen un alto riesgo operacional a su panadería, los hornos eléctricos bien instalados dan una operación segura, sin riesgos operacionales y le dan mucha más consistencia a su producción.

Calefaccionado mediante un radiador de aletas con resistencias entubadas

cuadro de control con conexiones separadas.



VENTAJAS INCLUIDAS EN SU HORNO ROTO PASAT:



Espacio físico 20% menor que cualquier otro horno de similar capacidad.



La cocción más uniforme disponible en el Mercado tanto en panadería como en pastelería.



Alta eficiencia energética, menores costos y menor emisión de CO2.



Prácticamente libre de mantenimiento gracias a su robusto diseño.



Ahorro de tiempo, menores tiempos de horneado, menores tiempos entre batches.



Menores tiempos de montaje y puesta en marcha, fácil instalación realizada por nuestro servicio técnico.



Fácil accesibilidad y fácil limpieza.



Nuevo panel de control y programación de fácil manejo.