HORNO ELÉCTRICO PARA PANADERIA PUFF PFEN064 DE LAINOX

El socio eficaz y fiable para tu punto caliente, laboratorio o punto de venta.

¡Descubre la Revolución en Panadería, con los hornos de última tecnología de Lainox, en **EquipoH**!

Más información en la FICHA DEL PRODUCTO ⬇

Catálogo de hornos eléctricos industriales

Horno eléctrico **LAINOX para panadería** modelo **PUFF PFEN064** ideal para los amantes de la tecnologia y que quieran tener lo más en su obrador. Más que un horno de convección un asistente que le facilitará la vida al 100%.

- Capacidad cámara 6 x (600x400) mm.
- Distancia entre guías: 90 mm
- Potencia electrica total: 12.5 kW.
- Absorción: 18 A
- Alimentación: 3N AC 400V - 50 Hz
- Dimensiones: 777 x 744 x 887 mm

CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LOS HORNOS PUFF de Lainox.

¿Por qué elegir un horno PUFF?

➔ MODALIDAD DE COCCIÓN

- **Cocción manual con tres modalidades de cocción**: convección de 30°c a 260°c, vapor de 30°c a 130°c, combinado de 30°c a 260°c.
- **Autoclima**® - sistema que gestiona automáticamente el clima perfecto en la cámara de cocción. • Multilevel plus - el desdoblamiento en cada estante de la función multinivel permite doblar la capacidad productiva (patentado).
- **Modalidad multinivel y JIT.**
- **Modalidad programable**: posibilidad de programar y guardar en la memoria procedimientos de cocción en secuencia automática (hasta 15 ciclos) asignando a cada programa un nombre propio, una foto e información sobre la receta.
- ICS **(Interactive Cooking System)** sistema automático de cocción para recetas italianas e internacionales, completas de historia, ingredientes, procedimiento, programa de cocción automático y presentación fotográfica del plato.

➔ CONECTIVIDAD WI-FI/ETHERNET

- **Sistema de aviso** actualización software automático.
- **Diagnóstico remoto** a través del portal nabook por los centros de servicio lainox.
- **Control haccp continuo** incluso desde remoto a través del portal nabook.
- **Sincronización de los dispositivos conectados a la misma cuenta** (patentado).
- **Organización de la lista de compras** exportable en formato word.
- **Cálculo de los costes** de los alimentos de las recetas y los menús por cada ración.
- **Creación de menús con cálculo de calorías y alérgenos**, con formatos de impresión personalizados.
- **Acceso directo del dispositivo de cocción a la base de datos de recetas**, con posibilidad de descarga (patentado).

- **Creación de recetas completas** con ingredientes, procedimiento y foto ilustrativa.

➔ FUNCIONAMIENTO

- **Visualización instantánea** en la cocción ICS del gráfico haccp.
- **Pantalla a color** de 7 pulgadas LCD capacitiva, de alta definición, con elección de funciones “pantalla táctil”.
- **Reconocimiento inteligente de las recetas** en las carpetas multinivel.
- **Organización de las recetas** en carpetas con vista previa dando a cada carpeta su propio nombre.
- **Inicio de una cocción automática** (ICS) “One Touch”.
- **Pantalla configurable** de acuerdo a las exigencias del usuario poniendo en primer plano los programas más usados por el usuario.

➔ DOTACIONES DE CONTROL

- **Monitoreo y control de la eficiencia y mantenimiento** del ablandador de agua externo (ablandador opcional).
- **Iluminación cámara de cocción de led de bajo consumo**. Visibilidad óptima en toda la cámara de cocción. Luz neutra que no cambia los colores originales del producto.
- **Ecovapor** - con el sistema ecovapor se obtiene una clara reducción de consumos de agua y de energía gracias al control automático de la saturación de vapor en la cámara de cocción.
- **Ecospeed** - según la cantidad y el tipo de producto en cocción, optimiza y controla la erogación de energía, mantiene siempre la temperatura justa de cocción y evita las oscilaciones.
- **Autodiagnóstico para la verificación del funcionamiento** antes del uso, con señalización descriptiva y acústica de cualquier anomalía.
- **Energy monitor** - monitoreo de los consumos de energía, gas, agua y detergentes.
- **Predisposición al sistema de optimización energética sn** (opcional).
- **Posibilidad de configurar el apagado del combi al final del programa de lavado automático.**

- **Conexión usb para descargar los datos haccp**, actualizar el software y cargar/ descargar programas de cocción.
- **Control de la temperatura en el corazón del producto** con sonda de 4 puntos de detección (opcional).
- **2 velocidades de ventilación**, la velocidad baja activa la reducción de la potencia de calentamiento. Para cocciones particulares se puede programar la velocidad a intermitencia.
- **Inicio cocciones diferido en el tiempo programable.**

➔ FABRICACIÓN

- **Puerta con cerradura giratoria.**
- **Doble conexión de entrada de agua** (normal y descalcificada).
- **Cubeta que recoge la condensación bajo la puerta y la conduce directamente al desagüe**, incluso con la puerta abierta.
- **Nueva junta frontal del horno** adaptable a la cola de golondrina con ensamblaje de enclavamiento, fabricada en caucho de silicona resistente al calor y al envejecimiento, y fácilmente sustituible.
- **Cámara de cocción en acero inoxidable** 18/10 aisi 304 espesor 1 mm, moldeada, con bordes completamente redondeados y amplio radio para obtener un flujo de aire adecuado y facilitar la limpieza.
- **Deflector que se puede abrir** para una sencilla operación de limpieza del compartimiento ventilador.
- **Bisagras puerta regulables** para una estanqueidad óptima.
- **Vidrio interno con apertura de libro** para una limpieza y mantenimiento fácil.
- **Puerta con vidrio doble templado retroventilado**, con crujía de aire y vidrio interno termoreflectante para una menor irradiación de calor hacia el operador y una mayor eficiencia.
- **Cámara perfectamente uniforme y hermética**.

➔ DOTACIÓN DE SEGURIDAD

- **Micropuerta mecánico.**
- **Sistema de enfriamiento de los componentes ventilado**, con visualización de control electrónico de temperatura elevada.

- **Autodiagnóstico con visualización inteligente de las averías**.
- **Control electrónico para indicación de falta de agua**.
- **Térmico de seguridad del motor.**
- **Limitador de temperatura de seguridad** cámara de cocción.

➔ LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- **Sistema de lavado manual** con ducha de mano externa (ducha de mano opcional).
- **Sistema de lavado automático LCS** (Liquid Clean System) con depósito integrado y dosificación automática.
- **7 programas de lavado automático**, sin necesidad de la presencia del operador después del inicio: Manual - Aclarado - Soft - Hard - Hard Plus - Eco - Grill.
- **Limpieza externa sencilla** debido a superficies perfectamente lisas en acero inoxidable y vidrio, y a la clase de protección contra los chorros de agua IPX3.

➔ ACCESORIOS

- **SOPORTES** Existe un soporte de acero inoxidable específico para cada modelo PUFF.
- **CAMPANAS DE ASPIRACIÓN** Para solucionar los problemas de vapores de cocción en instalaciones visibles de panaderías y pastelerías, Puff puede equiparse con una campana completa de acero inoxidable Aisi 304 con filtros laberínticos extraíbles y aptos para lavavajillas. Aspiración con ventilación variable y control electrónico con sistema de abatimiento de condensación de aire. Disponible en dos versiones, estándar y FLAT para quien tiene espacios estrechos al frente del horno.
- **MULTIGRILL** Para cocciones siempre perfectas. Vasta gama de accesorios exclusivos Lainox y específicos para cada tipo de cocción. Disponibles en la medida EN1 (600 x 400 mm).
- **SUPERPOSICIONES** ¿Espacios operativos reducidos y necesidad al mismo tiempo de una gran diversidad y cantidad de producción? Ningún problema, la solución se obtiene con las sobre posiciones en las siguientes combinaciones:
    - 044+044 - 4 + 4 Bandejas EN1 (600 x 400 mm)
    - 044+064 - 4 + 6 Bandejas EN1 (600 x 400 mm)
    - 044+084 - 4 + 8 Bandejas EN1 (600 x 400 mm)
    - 064+064 - 6 + 6 Bandejas EN1 (600 x 400 mm)

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 777 x 744 x 887 mm