salva

Buran

BK-FRONT, BK-BACK
BR-FRONT, BR-BACK





Horno de gran capacidad, diseñado para carro giratorio y creado de forma que se adapte a las necesidades de cocción deseadas. Modelos eléctricos, gas y gasoil.

ESTRUCTURA:

- **TURBINA DE ASPIRACIÓN**

  La disposición de la turbina, genera un efecto suelo en el producto, obteniendo así una suela de gran calidad en el producto.

- **VAPOR**

  Productor de vapor de gran cantidad y calidad, de rápida recuperación y con distribución uniforme del vapor en toda la cámara de cocción.

- **CÁMARA DE COCCIÓN**

  La velocidad del aire y rotación de la plataforma es muy baja, logrando una cocción suave adecuada al producto.

NOVEDADES:

- **QUEMADOR Y CÁMARA DE COMBUSTION (Modelos gas y gasoil)**

  Incorpora un quemador de aire forzado y una sonda de seguridad, que hacen posible el funcionamiento y la durabilidad del producto.

- **BATERÍAS ELÉCTRICAS (Modelos eléctricos)**

  Los modelos eléctricos funcionan mediante baterías.

- **CALIDAD DE COCCIÓN**

  El diseño de la cámara de cocción aporta regularidad de temperatura en toda la cámara, garantizando regularidad de cocción en el producto.

- **PUERTA REDISEÑADA**

  De gran espesor para aislar el color interior. Eje de puerta reforzado y manilla robusta que aporta fiabilidad y larga vida al producto. alumbrado led y sensor de puerta magnético.

- **SONDA DE TEMPERATURA INTEGRADA**

  Integrada en la aspiración de aire. Se obtiene una rápida recuperación de temperatura y se reducen las inercias del horno.

- **GIRO BANDEJERO**

  Los hornos se fabrican con sistema de giro de bandejero colgado por gancho. Como opción, podrán pedirse con sistema de giro con plataforma.

CONTROL:

Posibilidad de elegir entre tres tipos de paneles de mando:

KS- STANDARD



- Fácil de programar y usar.
- Control táctil.
- 10 programas de cocción.
- Displays de Temperatura y Tiempo de cocción / Vapor. Dígitos de gran tamaño.
- Control automático de tiro.
- Ahorro de energía “ECO”.

SMART TOUCH CONTROL



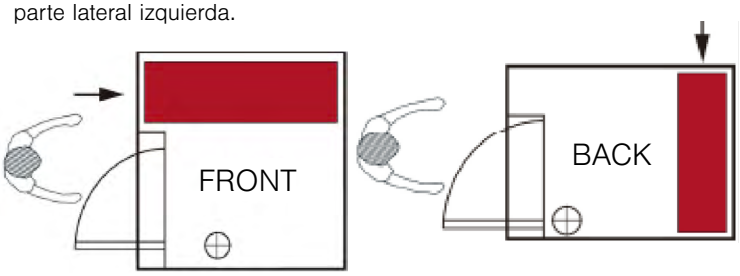
- Pantalla táctil 7”.
- 150 programas de cocción con fotografías y clasificados por carpetas.
- Programación y manejo muy intuitivo, permitiendo hasta 10 fases por programa.
- Arranques temporizados (calendario programable).
- Permiso de usuarios configurable .
- Importación y Exportación de datos mediante USB y conectividad BUS RS 485, Ethernet o Wifi.
- Ahorro de energía “ECO”.

CARACTERÍSTICAS Y DATOS TÉCNICOS:

(*) C=COMBUSTIBLE, G=GAS, O=GASOIL E = ELÉCTRICO	BK-FRONT* BK-BACK*	BR-FRONT* BR-BACK*	BK-BACK-E	BR-BACK-E
Potencia eléctrica (kW)	1	2	42,5	57
Potencia quemada (kW - Kcal/h)	49 - 42336	82 - 70848	-	-
G-20 (Nm3/h)	5,2	8,7	-	-
G-25 (Nm3/h)	6,0	10,0	-	-
G-30 (Kg/h) / (Nm3/h)	3,9 / 1,5	6,5 / 2,6	-	-
G-31 (Kg/h) / (Nm3/h)	3,8 / 2	6,4 / 3,3	-	-
Gasoil (Kg/h)	4,2	7,0	-	-
Consumo (Amperios)	50hz (230V 3,5A)(400V 2A) 60hz (230v 4,2A)(400V 2,5A)	50hz (230V 8A)(400V 5A) 60hz (230V 4,2A)(400V 2,5A)	50hz (230V 109A)(400V 64A) 60hz (230V 109A)(400V 64A)	50hz (230V 147A)(400V 85A) 60hz (230V 143A)(400V 83A)
Capacidad	16-18 (80 x 46) (70 x 50) (75 x 45)	16-18 (80 x 60) (92 x 66)	16-18 (80 x 46) (70 x 50) (75 x 45)	16-18 (80 x 60) (92 x 66)
Superficie de cocción (16 b) dm2	662 630 608	864 1.093	662 630 608	864 1.093
Volumen de cocción (dm3)	641 610 589	837 1.058	641 610 589	837 1.058
Carga máxima de masa (kg.)	52	87	52	87
Peso máximo a introducir en la plataforma	117	172	117	172

ACCESO:

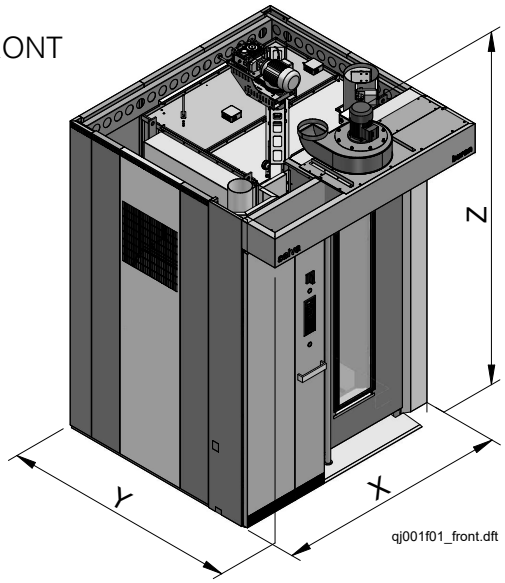
Es necesario tener en cuenta el acceso al horno a la hora de realizar tareas de mantenimiento en el horno. En los modelos FRONT el acceso y mantenimiento del horno se hace por la parte frontal de horno. En los modelos BACK, el acceso y mantenimiento del horno se hace por la parte lateral izquierda.



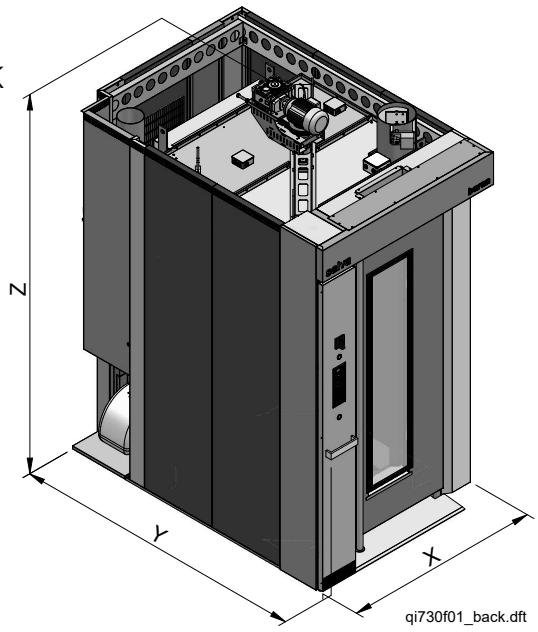
Las dimensiones y pesos de los hornos totalmente montados son:

	X	Y	Z	KG
BK-FRONT	1695	1541	2493	925
BK-BACK	1293	1943	2493	905
BR-FRONT	2197	1877	2493	1206
BR-BACK	1675	2398	2493	1175

FRONT



BACK

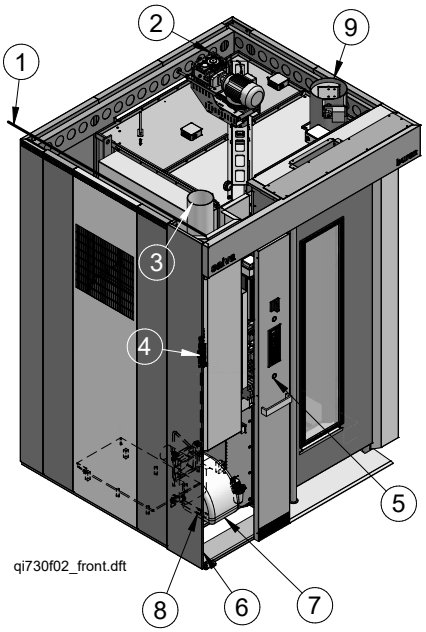


INSTALACIONES EN DETALLE:

HORNOS A COMBUSTIBLE (Modelos C,G,O)

1 Alimentación de corriente eléctrica

	Secciones de Cable								
	Secciones a 230V (mm^2)				Secciones a 400 V (mm^2)				
	R	S	T	PE	R	S	T	PE	N (neutro)
BK	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5
BR	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5



2 Motorreductor

3 Salida de gases de combustión:
Tubería aislada de **200 mm. de Ø** interior para los modelos **BR** y de **150 mm. de Ø** interior para los modelos **BK**.

4 Entrada de agua
Toma de agua de red con presión entre **1,5 y 2,5 Kg/cm²** con tubería de **3/8" (17.2 mm) de Ø** o similar que termine con racor macho de **1/2" (21.3 mm)**

5 Cuadro de maniobra

6 Entrada de Gas/Gasoil

7 Quemador

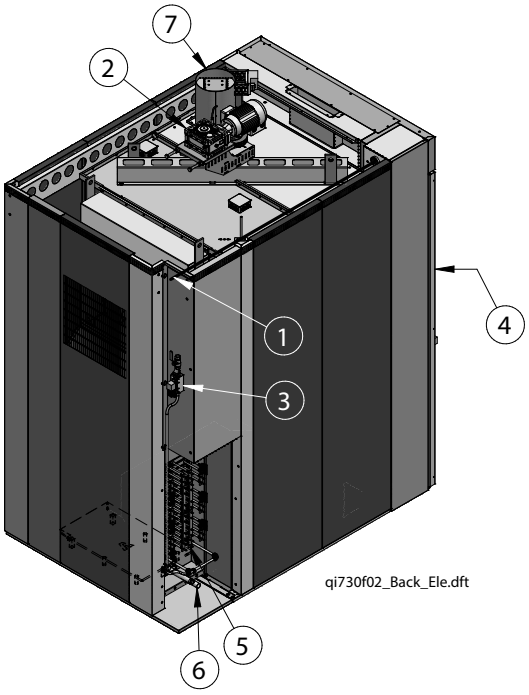
8 Desagüe
Tubería de **1" (33.7 mm) de Ø** mínimo y de material metálico o resistente a la temperatura.

9 Salida de vapores de cocción
Tubo de **Ø interior 200 mm**. Chimenea aislada standard.

HORNOS ELÉCTRICOS (Modelos E)

1 Alimentación de corriente eléctrica

	Secciones de Cable								
	Secciones a 230V (mm^2)				Secciones a 400 V (mm^2)				
	R	S	T	PE	R	S	T	PE	N (neutro)
BK	50	50	50	25	25	25	25	16	1,5
BR	95	95	95	50	35	35	35	35	2,5



2 Motorreductor

3 Entrada de agua
Toma de agua de red con presión entre **1,5 y 2,5 Kg/cm²** con tubería de **3/8" (17.2 mm) de Ø** o similar que termine con racor macho de **1/2" (21.3 mm)**

4 Cuadro de maniobra

5 Batería de resistencias

6 Desagüe
Tubería de **1" (33.7 mm) de Ø** mínimo y de material metálico o resistente a la temperatura.

7 Salida de vapores de cocción
Tubo de **Ø interior 200 mm**. Chimenea aislada standard.

MÁS INFORMACIÓN:





Reservado el derecho a modificar el diseño o las dimensiones. Sin vinculación contractual.