

# HORNOS ELÉCTRICOS



BABY



M4 - M6 - M6L - M9



M8 - M12 - M12L - M18

Nuestros Hornos Eléctricos Especiales para Pizzería están contruidos en acero inoxidable y la superficie de cocción es de ladrillo refractario, donde se puede colocar la pizza directamente para la cocción dando un aspecto artesano muy característico.

Los hornos de la serie Profesional (Modelos M) están proyectados y fabricados con el fin de ofrecer unas altas prestaciones, eficacia, fiabilidad y con bajo costes de funcionamiento. Componentes de calidad, con un consumo reducido y una manutención económica, gracias a la simplicidad con la que podemos acceder para realizar cualquier intervención técnica. Están contruidos con un frontal tridimensional en acero inox y cuerpo en acero barnizado. La regulación termostática de la temperatura en el techo y suelo son independientes con un control mecánico y con termómetro digital o con cuadro electrónico.

Las cámaras de cocción son en acero aluminato con una altura de 16 cm y un plano en ladrillos refractarios Activestone®, certificados para un uso alimentario.

Las puertas en acero tienen grandes dimensiones con un cristal temperado, con muelles y tiradores de tipo térmico.

Las resistencias acorazadas son en acero.

Cada cámara de cocción esta dotada de iluminación propia con lámparas halogenas especiales, además con escape de humos con apertura y cerradura manual.

Rapidez en el calentamiento.

Uniformidad de temperatura.

Encendido programado y programación final de cocción.

	2 cámaras		1 cámara				2 cámaras			
	BABY	M4	M6	M6L	M9	M8	M12	M12L	M18	
T° trabajo (°C)	450 max	450 max	450 max	450 max	450 max	450 max	450 max	450 max	450 max	
Alimentación (V)	400	400	400	400	400	400	400	400	400	
Dim. externas AxFxH	92x76x53	110x100x40	110x135x40	143x100x40	143x135x40	110x100x80	110x135x80	143x100x80	143x135x80	
Dim. Cámara (cm)	62x50x12	70x70x15	70x105x15	105x70x15	105x105x15	70x70x15	70x105x15	105x70x15	105x105x15	
Pizzas (Ø)cm	8 (25)	4 (33)	6 (33)	6 (33)	9 (33)	8 (33)	12 (33)	12 (33)	18 (33)	
Peso neto (kg)	76	115	143	153	165	166	217	228	291	

Hornos monocámara y bicámara - Mecánicos - Cámara en acero inoxidable - Ladrillos refractarios solamente sobre la superficie de cocción con calentamiento "ACTIVESTONE®" - Luz cámara - Termómetro digital - Interruptor general.

**FORMEX MAQUINARIA S.A.**  
Vic 32, Nave 5  
08120 La Llagosta  
BARCELONA - ESPAÑA

**formex@formex.es**  
Tel. +34 93 398 43 50

+34 656800210

www.formex.es

Formex Maquinaria

formexmaquinariapasteleria

Debido a las diferentes variaciones que pueden tener los modelos, el fabricante se reserva el derecho a modificar las imágenes y características técnicas sin previo aviso.

**FABRICAMOS SOLUCIONES PARA DOSIFICAR TU PRODUCTO**