



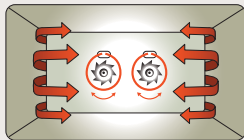
Tecnología y servicio desde 1979



PAUNA Beta 107

Hornos Convectores Eléctricos con Humidificador

Los Hornos Convectores con Humidificador BETA 107, en sus dos versiones de alimentación eléctrica trifásica y monofásica, han sido especialmente desarrollados para funcionar en locales de superficie reducida. Cuentan con vapor y tiempo de cocción temporizado con comando manual, temperatura programable y alarma sonora de finalización de ciclo. Tienen bajo consumo y máximo rendimiento, por lo que son ideales como



terminales de cocción de productos refrigerados o ultraenfriados.

- Construcción de Acero Inoxidable.
- Cocción Uniforme con Humidificador.
- Seguros y Confiables.
- Bajo Consumo de Energía.
- Cable de alimentación con puntas estañadas, especialmente preparado para conexión directa a un interruptor termo-magnético.



Beta 107 I-M

El Horno Eléctrico Beta 107 I-M con Humidificador proporciona las mismas prestaciones que el de la opción trifásica, pero es ideal para aquellos locales o negocios que disponen de instalaciones monofásicas. Ambas versiones se proveen sin ficha de conexión.

	Beta 107 I-T #500630	Beta 107 I-M #500634
Alimentación eléctrica	Trifásica 3 x 380 V / 50 Hz	Monofásica 220 V / 50 Hz
Consumo eléctrico	14 amp	28,41 amp

	Ancho	Profundidad	Alto
Dimensiones externas	860 mm	720 mm	640 mm
Regulación termostato	50 - 300°C		
Regulación tiempo	0 a 60 minutos		
Capacidad	4 bandejas		
Medida bandejas	600 x 400 mm		
Cámara de cocción	Acero inoxidable		
Aislación térmica	Fibra mineral		
Portabandejas	Cromada desmontable		
Puerta vidrio doble	Templado alta temperatura		
Termostato de seguridad	Sí		
Humidificador	Sí		
Potencia	6,25 Kw/h		
Conducto extractor de humos	No necesita		
Peso	60 kg		

CERTIFICACIÓN DE NORMAS DE SEGURIDAD ELECTRICA



(54-11) 7700-3303 | www.paunaonline.com | ventas@pauna.com.ar

PAUNA S.A. | Hornos, máquinas y útiles para panificación, pastelería, gastronomía y food service
Necochea 3440 - B1752ANN Lomas del Mirador
Provincia de Buenos Aires - Argentina



Las medidas, imágenes y datos técnicos pueden estar sujetos a modificaciones sin aviso previo.

Accesorios para Hornos **Beta 21** y **Beta 107**

Bases de apoyo para hornos de acero inoxidable o de hierro con pintura A.T. o Epoxi

BETA 21

PARA 1 HORNO BETA 21



Con Guías

Con Guías y Ruedas

Especificaciones

- Ancho: 61 cm - Profundidad: 50 cm - Alto: 90 cm
- Guías para 8 bandejas de 44 x 32 cm
- Separación entre guías 7,9 cm
- Estructura de caño de 20 y tapa de chapa DD18

PARA 2 HORNOS BETA 21



Con Guías

Con Guías y Ruedas

Especificaciones

- Medidas base inferior: Ancho 61 cm - Profundidad: 50 cm - Alto: 59,5 cm
- Medidas base superior: Ancho 65,5 cm - Profundidad: 50 cm - Alto: 46,8 cm
- Altura total: 121,7 cm
- Estructura de caño inferior de 25. Caño superior 30. Tapas de chapa DD18

BETA 107

PARA 1 HORNO BETA 107



Con Guías

Con Guías y Ruedas

Especificaciones

- Ancho: 90 cm - Profundidad: 65 cm - Alto: 90 cm
- Guías para 16 bandejas de 60 x 40 cm
- Separación entre guías 7,8 cm
- Estructura de caño de 25 y tapa de chapa DD18

PARA 2 HORNOS BETA 107



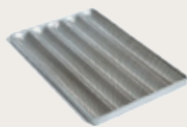
Especificaciones

- Medidas: Ancho 90,0 cm - Profundidad: 71 cm - Alto: 90,0 cm
- Estructura de caño de 20.

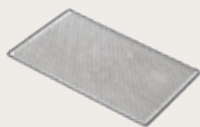
Bandejas, rejillas, asaderas, placas, moldes, saca bandejas, guantes, etc.



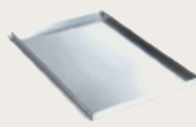
Bandejas planas aluminizadas.
Opcional: con teflon



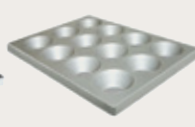
Bandejas de aluminio onduladas perforadas.
Opcional: con teflon



Bandejas de aluminio perforadas planas.
Opcional: con teflon



Bandejas planas aluminizadas con pestaña.
Opcional: con teflon



Bandejas aluminizadas para muffins.
Opcional: con teflon



Trinchas aluminizadas para pan de hamburguesas.
Opcional: con teflon



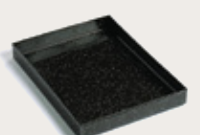
Trinchas aluminizadas para pan de hamburguesas.
Opcional: con teflon



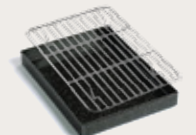
Bandejas aluminizadas para pan de panchos.
Opcional: con teflon



Bandejas de chapa enlozadas.



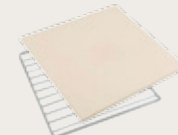
Asaderas de chapa vitrificadas.



Parrilla cromada para asar en asadera vitrificada.



Rejillas de acero inoxidable o de hierro cromadas.



Piedra refractaria para pizza (se puede apoyar sobre rejilla o sobre el piso del horno).



Moldes enlozados para pizzas.



Saca bandejas y/o latas metálico.



Saca pizzeras metálico mango de madera.



Manoplas de tela.



Guantes de Kevlar.

