

## HORNOS DE BANDA

Los Hornos XLT están disponibles en distintas capacidades apilables: Sencillo, Doble y Triple.

### Beneficios :

- Fabricado en Acero inoxidable tipo 304, interior y exterior, anticorrosión, larga vida útil
- Switch maestro, que facilita el encendido y apagado
- Control digital de horneado y temperatura
- Sistema de aire forzado para cocción uniforme
- Disponible en gas o eléctrico
- Se desarma rápidamente, para fácil acceso de limpieza y mantenimiento
- Fácil colocación de los Fingers después del mantenimiento y limpieza
- Menor cantidad de partes que reducen la posibilidad de fallas y costo de mantenimiento
- Garantía de un año, contamos con técnicos especializados para asegurar su inversión



- Ventana frontal, permite meter o sacar los productos para diferentes tiempos de horneado



## MODELOS



**Cavidad 18" X 32".** Ha sido diseñado para pequeñas operaciones y espacio limitado. Pizzerías, tiendas de conveniencia, boliches, escuelas, hoteles, supermercados, banquetes y fuentes de sodas, usan este equipo para lograr una calidad consistente en sus productos horneados.



**Cavidad 24" X 40".** Ha sido diseñado para pequeñas operaciones y espacio limitado. Pizzerías, tiendas de conveniencia, boliches, escuelas, hoteles, supermercados, banquetes y fuentes de sodas, usan este equipo para lograr una calidad consistente en sus productos horneados.



**Cavidad 32" X 40".** Horno de mediana capacidad, para pizzerías, comedores y supermercados. Este modelo es perfecto como alternativa a un horno de gaveta o reemplazo de su viejo horno de banda.



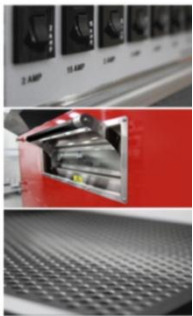
**Cavidad 32" X 55".** Horno de alta capacidad, con una producción de media a alta, para pizzerías, comedores y supermercados. Este modelo es perfecto como alternativa a un horno de gaveta o reemplazo de su viejo horno de banda.



**Cavidad 32" X 70"**. Alta eficiencia, el nuevo modelo de un solo quemador y ventilador, es una alternativa de bajo costo en comparación del 3270 de doble quemador y ventilador. Diseñado con su gran capacidad de horneado, pero con una reducción de consumo de energía y una operación silenciosa. Está diseñado con menos partes en movimiento, lo que significa una reducción de fallas en el largo plazo. Tiene todo lo de un 3270 standar, pero a un precio inferior.



**Cavidad 38" X 55"**. Está diseñado para un alto volumen de pizzas, estos incluyen restaurantes de pizzerias con entrega a domicilio, así como comida para llevar. Estos hornos de gran tamaño son adecuados para la cocción de grandes cantidades de producto en un tiempo récord. El 3855 en su versión eléctrica es el más grande en el mundo, en su tipo.



**Cavidad 38" X 70"**. Alta eficiencia, el nuevo modelo de un solo quemador y ventilador, es una alternativa de bajo costo en comparación del 3870 de doble quemador y ventilador. Diseñado con su gran capacidad de horneado, pero con una reducción de consumo de energía y una operación silenciosa. Está diseñado con menos partes en movimiento, lo que significa una reducción de fallas en el largo plazo. Tiene todo lo de un 3870 standar, pero a un precio inferior.