

REB

HORNO ELÉCTRICO DE CONVECCIÓN PARA PASTELERÍA

REB 044 / 054 M



4 / 5 x (600 x 400)

MODALIDAD DE COCCIÓN Y DE FUNCIONAMIENTO

- Convección 70 - 300°C
- Manual temporizado
- Manual continuo

DOTACIONES DE CONTROL

- Electromecánico con mandos manuales
- Selector de temperatura regulable de 70 - 300°C
- Temporizador programable hasta 120 minutos con timbre de aviso de fin de la cocción
- Autoreverse (inversión automática del sentido de rotación del rotor) para una perfecta uniformidad de cocción
- Humidificador manual de serie
- Control manual de la ventosa de la cámara
- Iluminación de la cámara de cocción
- Protección contra los chorros de agua IPX3

EQUIPAMIENTO DE SERIE

- Paneles porta parrillas

OPCIONAL - PARA SOLICITAR POR PEDIDO

- Predisposición para conexión de la campana de aspiración
- Suplemento para optimización energética

FABRICACIÓN

- Cámara de cocción en acero inoxidable, con bordes completamente redondeados y amplio radio para facilitar la limpieza
- Aislamiento térmico de la cámara de cocción, espesor de 25 mm
- Puerta de cierre con doble vidrio templado, y espacio de aire interior, con vidrio interno termorefl ejante para una irradiación menor de calor hacia el operador y una mayor eficiencia
- Vidrio interno con bisagra para facilitar la limpieza
- Manija con abertura derecha e izquierda
- Guarnición en la fachada del horno de goma siliconada resistente al calor y al envejecimiento
- Deflector que se puede abrir para facilitar la limpieza del pcompartimiento del ventilador



CALENTAMIENTO ELÉCTRICO

- Calentamiento de la cámara de cocción a través de resistencias eléctricas acorazadas INCOLOY 800

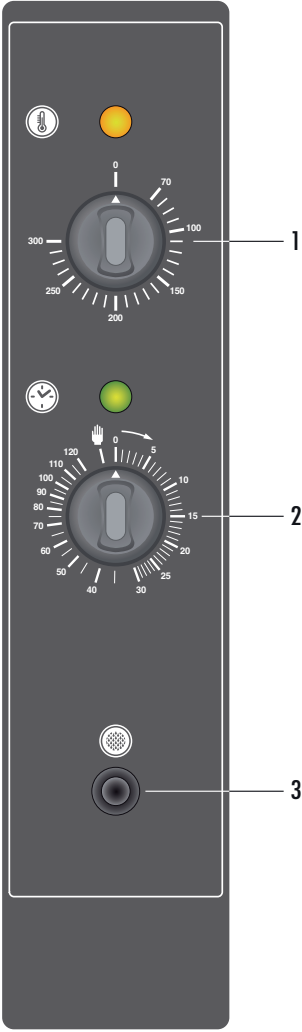
EQUIPO DE SEGURIDAD

- Termostato de seguridad de la cámara de cocción
- Seguridad contra sobrepresión y vacío en la cámara de cocción
- Térmico de seguridad del motor
- Microporta mecánico

ACCESORIOS EXTRA

- Kit ducha con tubo flexible inox de 2,5 m. con racords
- Campana de aspiración, con condensador de aire (se puede usar sólo en hornos ya predispuestos)
- Bastidor de super posición para instalación de horno con campana de aspiración
- Soporte base en acero inox
- Soporte base en acero inox con portabandejas
- Armarios calientes humidificados de acero inoxidable con mandos electromecánicos dotados de portabandejas integrado
- Carro portadetergente en acero inox - capacidad 2 bidón 10 l.
- *Combiclean - Detergente alcalino para la limpieza del horno (bidón 10 l.)*

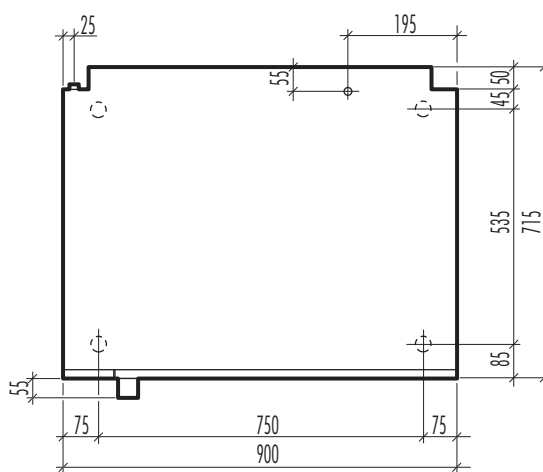
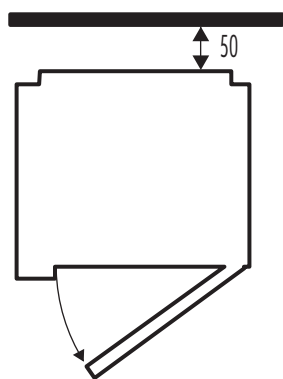
REB 044 / 054 M



- 1 - Interruptor general y selector de la temperatura de la cámara de cocción
- 2 - Selector del tiempo de cocción
- 3 - Tecla del humidificador manual

DATOS TÉCNICOS		REB 044 / 054 M
Dimensiones externas	mm	900 x 715 x 595 h
Dimensiones con embalaje	mm	980 x 816 x 775
Peso - Bruto / Neto	Kg	71 / 62
Potencia Eléctrica	kW	7,25
Potencia calentamiento de la cámara	kW	7
Potencia del ventilador	kW	0,2
Tensión de Alimentación	V	3N AC 400 V - 50 Hz

CAPACIDAD (600 x 400)	Distancia entre guías (mm)
mod. 044 - 4 x (600 x 400)	95 mm
mod. 054 - 5 x (600 x 400)	75 mm



Entrada cable de alimentación eléctrica 

Tapón desincrustante del calentador 

Aspiración de aire 

Dascarga liquidos 

Entrada gas y tipo de rosca 

Salida de vapores y dispositivo de seguridad para la depresión de la cámara

Entrada agua normal 

Descarga condensación

Chimenea humos 

Respiradero vapores de la cámara

Entrada agua suavizada 

REB

HORNO ELÉCTRICO DE CONVECCIÓN PARA PASTELERÍA

REB 064 / 074 M



6 / 7 x (600 x 400)

MODALIDAD DE COCCIÓN Y DE FUNCIONAMIENTO

- Convección 70 - 300°C
- Manual temporizado
- Manual continuo

DOTACIONES DE CONTROL

- Electromecánico con mandos manuales
- Selector de temperatura regulable de 70 - 300°C
- Temporizador programable hasta 120 minutos con timbre de aviso de fin de la cocción
- Autoreverse (inversión automática del sentido de rotación del rotor) para una perfecta uniformidad de cocción
- Humidificador manual de serie
- Control manual de la ventosa de la cámara
- Iluminación de la cámara de cocción
- Protección contra los chorros de agua IPX3

EQUIPAMIENTO DE SERIE

- Paneles porta parrillas

OPCIONAL - PARA SOLICITAR POR PEDIDO

- Predisposición para conexión de la campana de aspiración
- Suplemento para optimización energética

FABRICACIÓN

- Cámara de cocción en acero inoxidable, con bordes completamente redondeados y amplio radio para facilitar la limpieza
- Aislamiento térmico de la cámara de cocción, espesor de 25 mm
- Puerta de cierre con doble vidrio templado, y espacio de aire interior, con vidrio interno termorefl ejante para una irradiación menor de calor hacia el operador y una mayor eficiencia
- Vidrio interno con bisagra para facilitar la limpieza
- Manija con abertura derecha e izquierda
- Guarnición en la fachada del horno de goma siliconada resistente al calor y al envejecimiento
- Deflector que se puede abrir para facilitar la limpieza del pcompartimiento del ventilador



CALENTAMIENTO ELÉCTRICO

- Calentamiento de la cámara de cocción a través de resistencias eléctricas acorazadas INCOLOY 800

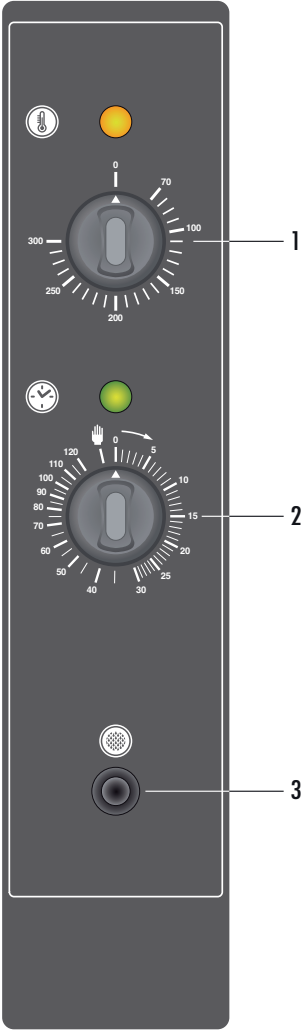
EQUIPO DE SEGURIDAD

- Termostato de seguridad de la cámara de cocción
- Seguridad contra sobrepresión y vacío en la cámara de cocción
- Térmico de seguridad del motor
- Microporta mecánico

ACCESORIOS EXTRA

- Kit ducha con tubo flexible inox de 2,5 m. con racords
- Campana de aspiración, con condensador de aire (se puede usar sólo en hornos ya predispuestos)
- Bastidor de super posición para instalación de horno con campana de aspiración
- Soporte base en acero inox
- Soporte base en acero inox con portabandejas
- Armarios calientes humidificados de acero inoxidable con mandos electromecánicos dotados de portabandejas integrado
- Carro portadetergente en acero inox - capacidad 2 bidón 10 l.
- *Combiclean - Detergente alcalino para la limpieza del horno (bidón 10 l.)*

REB 064 / 074 M

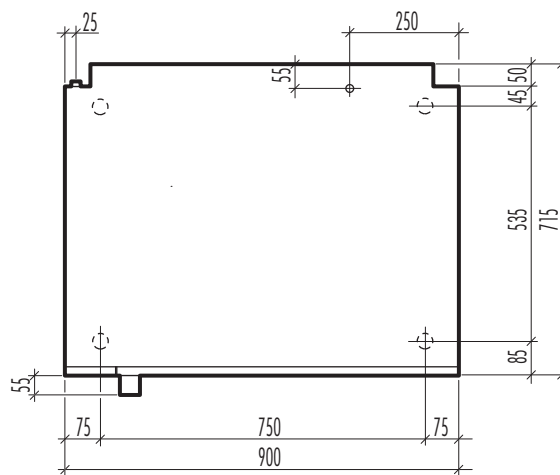
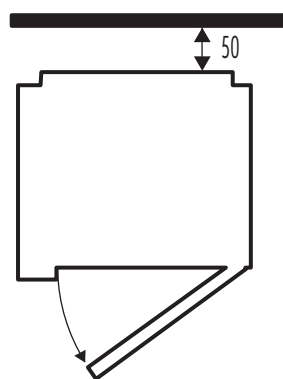
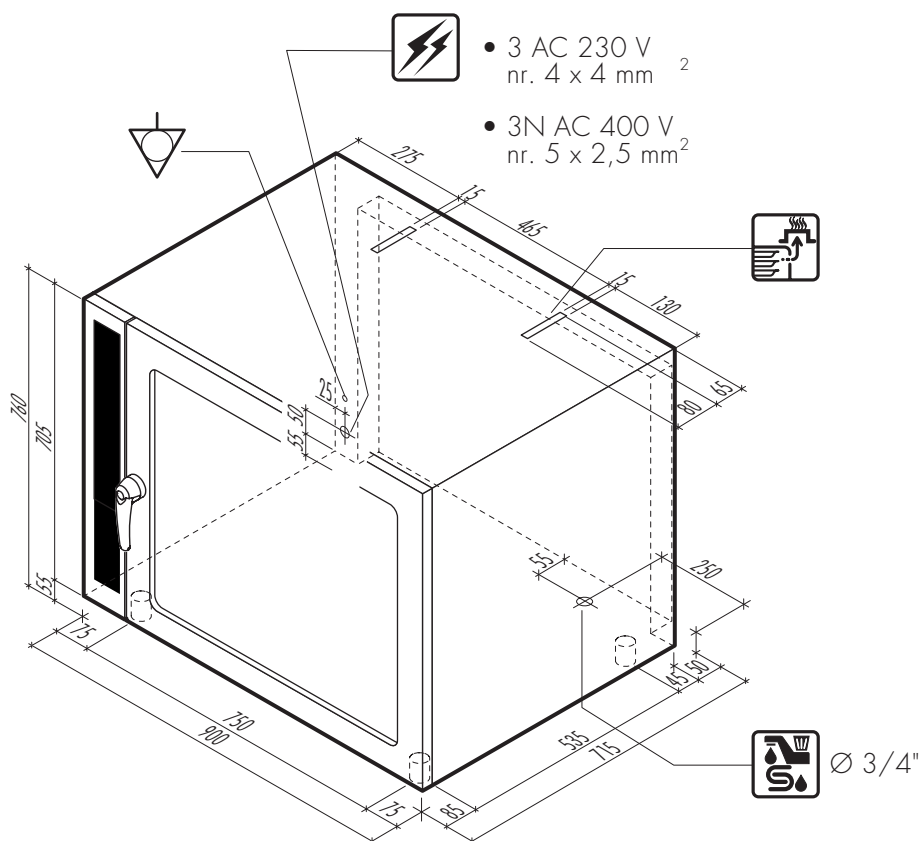


- 1 - Interruptor general y selector de la temperatura de la cámara de cocción
- 2 - Selector del tiempo de cocción
- 3 - Tecla del humidificador manual

DATOS TÉCNICOS		REB 064 / 074 M
Dimensiones externas	mm	900 x 715 x 760 h
Dimensiones con embalaje	mm	980 x 820 x 940 h
Peso - Bruto / Neto	Kg	93 / 83
Potencia Eléctrica	kW	12,5
Potencia calentamiento de la cámara	kW	12
Potencia del ventilador	kW	0,4
Tensión de Alimentación	V	3N AC 400 V - 50 Hz

CAPACIDAD (600 x 400)	Distancia entre guías (mm)
mod. 064 - 6 x (600 x 400)	90 mm
mod. 074 - 7 x (600 x 400)	75 mm

REB 064 / 074 M



CE IPX 3

Entrada cable de alimentación eléctrica



Tapón desincrustante del calentador



Aspiración de aire



Descarga líquidos



Entrada gas y tipo de rosca



Salida de vapores y dispositivo de seguridad para la depresión de la cámara



Entrada agua normal



Descarga condensación



Chimenea humos



Respiradero vapores de la cámara



Entrada agua suavizada



REB

HORNO ELÉCTRICO DE CONVECCIÓN PARA PASTELERÍA

REB 084 / 104 M



8 / 10 x (600 x 400)

MODALIDAD DE COCCIÓN Y DE FUNCIONAMIENTO

- Convección 70 - 300°C
- Manual temporizado
- Manual continuo

DOTACIONES DE CONTROL

- Electromecánico con mandos manuales
- Selector de temperatura regulable de 70 - 300°C
- Temporizador programable hasta 120 minutos con timbre de aviso de fin de la cocción
- Autoreverse (inversión automática del sentido de rotación del rotor) para una perfecta uniformidad de cocción
- Humidificador manual de serie
- Control manual de la ventosa de la cámara
- Iluminación de la cámara de cocción
- Protección contra los chorros de agua IPX3

EQUIPAMIENTO DE SERIE

- Paneles porta parrillas

OPCIONAL - PARA SOLICITAR POR PEDIDO

- Predisposición para conexión de la campana de aspiración
- Suplemento para optimización energética

FABRICACIÓN

- Cámara de cocción en acero inoxidable, con bordes completamente redondeados y amplio radio para facilitar la limpieza
- Aislamiento térmico de la cámara de cocción, espesor de 25 mm
- Puerta de cierre con doble vidrio templado, y espacio de aire interior, con vidrio interno termorefl ejante para una irradiación menor de calor hacia el operador y una mayor eficiencia
- Vidrio interno con bisagra para facilitar la limpieza
- Manija con abertura derecha e izquierda
- Guarnición en la fachada del horno de goma siliconada resistente al calor y al envejecimiento
- Deflector que se puede abrir para facilitar la limpieza del pcompartmento del ventilador



CALENTAMIENTO ELÉCTRICO

- Calentamiento de la cámara de cocción a través de resistencias eléctricas acorazadas INCOLOY 800

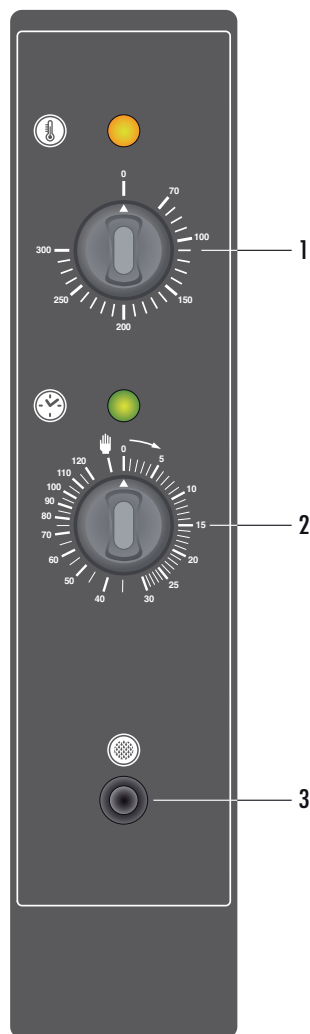
EQUIPO DE SEGURIDAD

- Termostato de seguridad de la cámara de cocción
- Seguridad contra sobrepresión y vacío en la cámara de cocción
- Térmico de seguridad del motor
- Microporta mecánico

ACCESORIOS EXTRA

- Kit ducha con tubo flexible inox de 2,5 m. con racords
- Campana de aspiración, con condensador de aire (se puede usar sólo en hornos ya predispuestos)
- Soporte base en acero inox
- Soporte base en acero inox con portabandejas
- Armarios calientes humidificados de acero inoxidable con mandos electromecánicos dotados de portabandejas integrado
- Carro portadetergente en acero inox - capacidad 2 bidón 10 l.
- *Combiclean - Detergente alcalino para la limpieza del horno (bidón 10 l.)*

REB 084 / 104 M



- 1 - Interruptor general y selector de la temperatura de la cámara de cocción
- 2 - Selector del tiempo de cocción
- 3 - Tecla del humidificador manual

DATOS TÉCNICOS **REB 084 / 104 M**

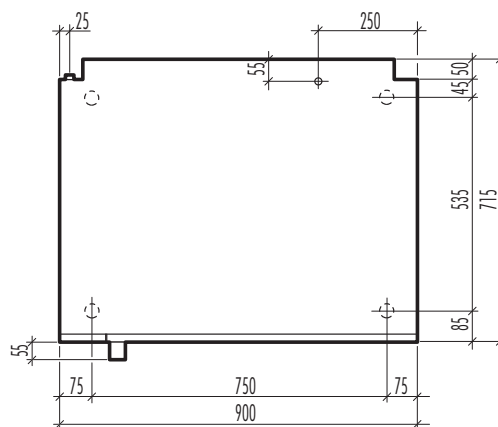
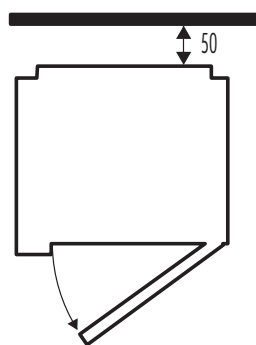
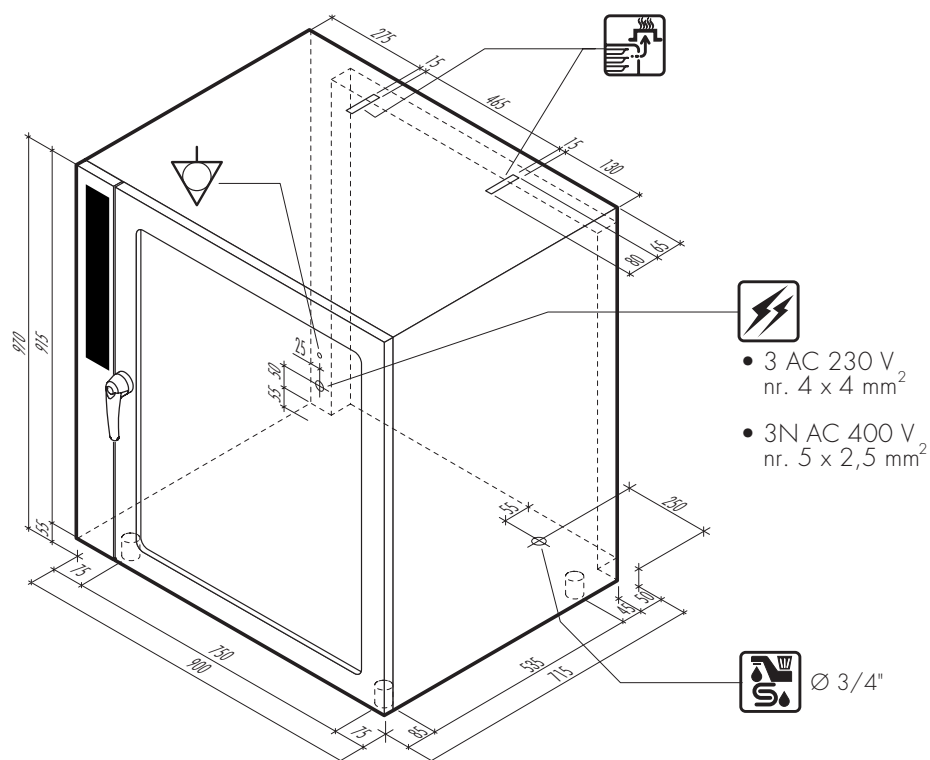
Dimensiones externas	mm	900 x 715 x 970 h
Dimensiones con embalaje	mm	985 x 816 x 1150 h
Peso - Bruto / Neto	Kg	107 / 97
Potencia Eléctrica	kW	14,5
Potencia calentamiento de la cámara	kW	14
Potencia del ventilador	kW	0,4
Tensión de Alimentación	V	3N AC 400 V - 50 Hz

CAPACIDAD (600 x 400) Distancia entre guías (mm)

mod. 084 - **8 x (600 x 400)** - 95 mm

mod. 104 - **10 x (600 x 400)** - 75 mm

REB 084 / 104 M



CE IPX 3

Entrada cable de alimentación eléctrica



Tapón desincrustante del calentador



Aspiración de aire



Descarga líquidos



Entrada gas y tipo de rosca



Salida de vapores y dispositivo de seguridad para la depresión de la cámara



Entrada agua normal



Descarga condensación



Chimenea humos



Respiradero vapores de la cámara



Entrada agua suavizada

