



TIPOS DE HORNO

HORNOS INDUSTRIALES QUE SE ADAPTAN A SU EXIGENCIA



HORNO ESTÁTICO



HORNO CONVECTOR



HORNO COMBINADO

HORNO ESTÁTICO



El uso del horno estático está indicado para una cocción más suave y cuyos alimentos deben quedar más secos en su interior, como por ejemplo aquellos que requieren calor para ayudarlos a “crecer”.



CARACTERÍSTICAS

- Fabricado en acero inoxidable.
- Nivel de temperatura hasta 260°C.
- Con control termostático para control de temperatura.
- Tiempo de cocción: 60 minutos aproximadamente.
- Con quemador tipo ancla o flauta.
- Sistema de calefacción a gas LP o natural.
- Con 02 rejillas y 03 niveles.
- Es perfecto para la cocción de pan, pizza, pasteles, galletas, merengues y pasteles esponjosos.

HORNO CONVECTOR



Este tipo de horno puede ser de gran ayuda cuando se debe cocinar una mayor cantidad de alimentos de forma simultánea, ya que el calor alcanza toda la cavidad del horno.



CARACTERÍSTICAS

- Fabricado en acero inoxidable.
- Nivel de temperatura hasta 300°C.
- Con termostato para control de temperatura y timer de fin de cocción.
- Tiempo de cocción: 40 minutos aproximadamente.
- Con quemador potente y ventilador para la distribución de la temperatura dentro de la cavidad.
- Con sistema de calefacción a gas LP o Natural.
- Con 03 rejillas y 12 niveles.
- Para preparación de asados, pastelería, entre otros.
- Por lo general, este tipo de horno está indicado para aquellos platos con acabados dorados pero jugosos por dentro: pescado, carne blanca o roja, verduras o pasta.

HORNO COMBINADO



Un horno combinado es un equipo que permite llevar a cabo procesos de cocción al vapor, además de por convección forzada o calor seco. Y lo importante: la posibilidad de combinar ambas. De esta manera, tenemos muchísimas opciones al aplicar el ambiente de cocción más adecuado para cada grupo de alimentos, además de otras prestaciones como lo son las regeneraciones.


CARACTERÍSTICAS

- Fabricado en acero inoxidable.
- Nivel de temperatura hasta 260°C.
- Con termostato, timer y sonda para la temperatura.
- Tiempo de cocción: 30 minutos aproximadamente.
- Con quemador eficiente, ventilador para la distribución de la temperatura y sistema de vaporización.
- Con 10 niveles, de medidas GN 1/1.
- Con sistema de calefacción a gas LP o natural.
- Por lo general en estos tipos de hornos se pueden preparar no solo los productos de convención; si no además, los productos que requieren ser preparados por vapor y panadería. También con estos hornos se pueden regenerar los alimentos.



info@cosmoindustrial.com | www.cosmoindustrial.com

Oficina: Av. Argentina 2979, Urb. Roma - Cercado de Lima, Lima

Telf.: (01) 373-6796 |  939 386 467

Síguenos en:  



(*) Imágenes referenciales.

