



TIPOS DE HORNOS

Horno Estático · Horno Combinado
Horno Convector · Horno Rotatorio · Fermentador





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 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 convección; si no además, los productos que requieren ser preparados por vapor y panadería. También con estos hornos se pueden regenerar los alimentos.



HORNO ESTÁTICO CON INYECCIÓN DE VAPOR

Equipo utilizado en las panaderías debido a que tiene unos inyectores de vapor que vaporizan entre cuatro y seis segundos el pan y permite que la corteza quede fina y crujiente. Los efectos del vapor son importantes para el primer tercio de cocción y en el tiempo adecuado.

CARACTERÍSTICAS

- Construido con planchas de acero inoxidable AISI 304
- Aislado térmicamente para conservación de la temperatura
- Con 03 pares de guías para colocar bandeja panaderas (40 x 60 cm)
280 panes por hora
- Con sistema de calefacción a gas LP o natural
- Termostato regulable de temperatura de 50°C a 280°C
- Con pantalla digital para la visualización de la temperatura
- Con timer para control del tiempo de cocción
- Con sistema de inyección de vapor
- Resistencias eléctricas de 450 W de potencia
- Timbre de fin de proceso de cocción
- Con ladrillos refractarios para mantención de la temperatura
- Con bandeja inferior de acero inoxidable extraíble
- Sistema eléctrico: 220 V / 60 hz / Monofásico





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 ROTATORIO

CARACTERÍSTICAS

- Horno de convección con solera
- Ideal para Hornear Pasteles, Galletas, Panetones, Panes, etc.
- De 8 niveles, para bandejas 40 x 60 cm
- Producción horaria: 25 Kg de masa / hora
- Producción promedio 500 panes/hora (18 panes por bandeja y segun tipo de pan)
- Tiempo promedio de producción de 10 a 20 minutos aprox (segun tipo de producto)
- Horneado y enfriado rápido ideal para grandes producciones
- Funcionamiento con calefacción a gas LP
- Cámara de combustión posterior
- Fachada y cámara de cocción de acero inoxidable, manija atérmica, iluminación de la cámara de cocción por medio de lámparas halógenas
- El vapor se distribuye en la cámara de cocción de manera perfectamente homogénea, por medio del sistema de ventilación interno.



FERMENTADOR

Las cámaras fermentadoras son perfectas para todas aquellas panaderías o pastelerías con un volumen de producción importante y que necesitan acortar los tiempos de producción.

Elimina el trabajo nocturno porque permite fermentar el pan en minutos, para ingresar al horno a la hora que se desee. Es el equipo ideal para optimizar tu tiempo y mejorar tu producción.

CARACTERÍSTICAS

- Fabricado con planchas de acero inoxidable. de Acabado Sanitario.
- Ideal para la fermentación de masa madre.
- Con capacidad de 12 bandejas panaderas (40 x 60 cm).
- Con 02 puertas batiente de vidrio templado, resistente a la temperatura y marco de acero inoxidable.
- Fermentadora de una cámara donde se produce calor y humedad.
- Con resistencias eléctricas de 2500 W
- Con termostato para regulación de la temperatura de: 0°C hasta 80°C.
- Con pantalla digital para visualización de la temperatura
- Con sistema de iluminación interior.
- Bandeja de acero inoxidable para colocación de agua para generar humedad.



Av. Argentina 2979, Urb. Roma Cercado de Lima, Lima - Perú

(01) 373-6796 / 939 386 467 / info@cosmoindustrial.com

www.cosmoindustrial.com