



Minimat 43 S

El pequeño horno de convección de panadería para retos importantes

* El horno de panadería con conexión 230 V



EL HORNO DE PANADERÍA

- **APLICACIÓN:** El horno de convección más pequeño de WIESHEU necesita muy poco espacio para su instalación. Con depósito de agua opcional para uso móvil
- **CORRIENTES:** Ventilador con dirección de giro a la derecha e izquierda y equipado con control inteligente para lograr resultados de horneado uniformes
- **MANEJO:** El Minimat puede manejarse de forma fácil y segura después de una breve instrucción
- **LUGAR DE INSTALACIÓN:** El horno de panadería se puede emplear de forma flexible. Su fuerza reside donde hay poco espacio. Gracias al bloqueo de seguridad también se puede instalar en la zona de clientes
- **HUMIDIFICACIÓN POR TUBOS:** Producción de vapor rápida con el nivel correcto de vapor
- **MÓDULO INSERTABLE:** Carga rápida en 3 bandejas por cámara en inserción transversal

OPCIONES

Rueda de ventilador	Con una o dos velocidades del ventilador
Suministro de agua	Depósito o conexión fija de agua
Puerta	Bisagra a la derecha o a la izquierda. Bloqueo de seguridad
Seguridad	Bloqueo de seguridad de la puerta para la instalación en la zona de clientes
Montaje modular	Posibilidad de ampliar la capacidad en cualquier momento

POSIBILIDADES DE COMBINACIÓN

- Con Minimat 43S
- Campana de extracción de aire con condensador completamente automático y controlable
- Bastidor inferior con patas
- Armario de fermentación de acero inoxidable con puertas, sobre ruedas
- Bandeja



CONTROLES

Manual



- Tecla Conexión/Desconexión
- Tecla Humidificación manual
- 2 velocidades del ventilador
- Botón giratorio Temporizador
- Botón giratorio Ajuste de temperatura
- Modelo: Formato transversal
- Color: plata
- Rango de temperatura: 30 – 250 °C

Comfort



- Panel frontal de cristal con rueda de deslizamiento como tecla táctil
- Diagonal de pantalla de 3,2"
- 32 programas con 20 pasos cada uno
- Inicio automático preprogramable
- °C o °F
- 2 idiomas y símbolos
- 2 velocidades del ventilador
- Programación a través de puerto USB

DETALLES TÉCNICOS

Minimat 43 S

Nº art. X1000

Cantidad de niveles de bandejas x dimensiones de bandeja (mm) 3 x 440 x 350

Distancia entre bandejas (mm) 85

Medida exterior con tuberías (Ancho x Profundidad x Altura en mm) 600 x 772 x 550*

Valores de conexión

Red 230 V 1 /N/PE
 Frecuencia 50 Hz
 Consumo de corriente 13,5 A
 Potencia de conexión 3,1 kW

Peso (kg)/con depósito 52/54

Presión de agua (kPa) 150 – 250

Capacidad máxima de productos horneados por bandeja (p.ej. panecillos): 9 con masa fresca. 12 con unidades de masa precocinadas.

* Tubo de evacuación de aire 66 mm más alto que la pared trasera del horno

DIBUJOS TÉCNICOS

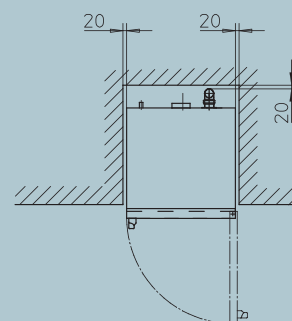
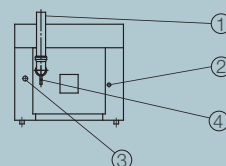
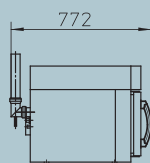
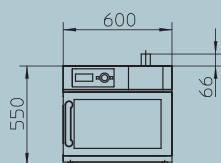
Vista delantera

Vista lateral

Vista trasera

Vista superior

Minimat 43 S
Nº art. X1000



1 Salida de aire 50 mm 2 Conexión corriente 3 Conexión agua 3/4" 4 Salida