

HOLMAN MINIVEYOR® CONVEYOR OVENS

- **Modelo 214HX**

- Los hornos Holman Miniveyor de cinta transportadora están diseñados para preparar una variedad de opciones de menú tales como sándwiches, subs, galletas y pizza de forma rápida y sencilla al tiempo que maximiza el espacio de la cocina.
- Las resistencias de infrarrojos de cuarzo proporcionan rapidez y calor que las resistencias tradicionales. Las resistencias se encuentran arriba y abajo de la cinta transportadora que permite un calentamiento preciso y uniforme del producto.
- La técnica por convección de Holman mantiene la cinta transportadora fría al tocar y extiende la vida útil de los componentes críticos. La convección forzada aumenta la productividad mediante la circulación de aire precalentado en la cámara de cocinado
- El ajuste de control de velocidad de la cinta transportadora permite distintos productos del menú en la misma cámara de cocción.
- Los Hornos son compactos y pueden ser apilados uno o dos (214HX) de altura con separador de apilado para conservar espacio en el mostrador.
- La entrada de productos y las aberturas de salida son ajustables desde 1-1/2 "a 3" de altura que permite una variedad de productos de menú.
- La zona de entrada y salida - extraíbles de 6-1/2 zona facilita la salida y retirada del producto.
- Bandeja recogemigas desmontable para una rápida y fácil limpieza



Capacidad:

La productividad de los hornos de cinta transportadora Miniveyor:

210HX – 240/50/1 - aproximadamente 45-6 "pizzas / hora," pizzas 31-9 / h

214HX – 240/50/1 - aproximadamente 31-9 "pizzas / hora, 14-12" pizzas / hora

Aplicaciones:

Ideal para tiendas de sándwich, patios de comida, servicios de catering, kioscos, almacenes, tiendas, tiendas de delicatessen o donde quieras para terminar hornear rápidamente, fácil y económicamente.

Calidad de construcción:

Los hornos Holman Miniveyor cuentan con todas las construcciones de acero inoxidable para una mayor durabilidad. Para trabajo forzado del motor con la cadena de transmisión para el acero transportador de cinta de acero y los controles establecidos por la izquierda a la derecha.

Cada horno está equipado con 2-1/2 "patas regulables en altura.

El rendimiento de las resistencias por infrarrojos de cuarzo son estándar para cocinar de forma superior y fiable.

Los hornos se suministran con cable de 4 'y enchufe NEMA

