



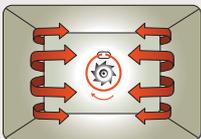
Tecnología y servicio desde 1979



PAUNA Beta 21

Hornos Convectores Eléctricos

Los Hornos Convectores Eléctricos BETA 21, en sus dos versiones de panel de control electromecánico o digital programable, son ideales para hornear productos de panadería y pastelería, y –por su diseño y medidas– responden con eficacia como terminales de cocción de productos refrigerados o ultraenfriados. Son robustos, seguros, versátiles, consumen muy poco y garantizan una excelente cocción gracias a su exclusivo sistema de ventilación forzada.



- Íntegramente fabricados en acero inoxidable.
- Cocción uniforme y bajo consumo de energía.
- Son seguros y confiables, certificados por Normas de Seguridad Eléctrica (IRAM - IEC).

Beta 21 PP

La versión con panel digital programable suma a todas las prestaciones del Beta 21 I las siguientes funcionalidades:

- Funciones de recetas y programas que automatizan los procesos de cocción.
- Capacidad para memorizar hasta 6 programas de cocción y 6 recetas.
- Precalentado automático que optimiza la cocción.
- Pantalla de cuatro líneas y menú intuitivo de selección.
- Panel de comando recto, o panel inclinado y ergonómico que facilita la lectura de la pantalla y el control de las operaciones.



	Beta 21 I #500610	Beta 21 PP #500614
Panel de control	Electromecánico	Digital programable
Humidificador	-	Opcional

	Ancho	Profundidad	Alto
Dimensiones externas	590 mm	550 mm	550 mm
Regulación temperatura 50 a 300°C	termostato	control digital	
Regulación tiempo 0 a 60 minutos	reloj eléctrico	control digital	
Capacidad	4 bandejas		
Medida bandejas	440 x 320 mm		
Cámara de cocción	Acero Inoxidable		
Aislación térmica	Fibra mineral		
Portabandejas	Cromada desmontable		
Puerta vidrio doble	Templado alta temperatura		
Alimentación eléctrica monofásica	220 V - 50 Hz		
Consumo máximo (300°C)	2,7 Kw/h		
Termostato de seguridad	Sí		
Instalación eléctrica especial	No necesita		
Conducto extractor de humos	No necesita		
Peso	42 kg		

CERTIFICACIÓN DE NORMAS DE SEGURIDAD ELECTRICA



(54-11) 7700-3303 | www.paunaonline.com | ventas@pauna.com.ar

PAUNA S.A. | Hornos, máquinas y útiles para panificación, pastelería, gastronomía y food service
Necochea 3440 - B1752ANN Lomas del Mirador
Provincia de Buenos Aires - Argentina



Las medidas, imágenes y datos técnicos pueden estar sujetos a modificaciones sin aviso previo.

Accesorios para Hornos **Beta 21** y **Beta 107**

Bases de apoyo para hornos de acero inoxidable o de hierro con pintura A.T. o Epoxi

BETA 21

PARA 1 HORNO BETA 21



Con Guías

Con Guías y Ruedas

Especificaciones

- Ancho: 61 cm - Profundidad: 50 cm - Alto: 90 cm
- Guías para 8 bandejas de 44 x 32 cm
- Separación entre guías 7,9 cm
- Estructura de caño de 20 y tapa de chapa DD18

PARA 2 HORNOS BETA 21



Con Guías

Con Guías y Ruedas

Especificaciones

- Medidas base inferior: Ancho 61 cm - Profundidad: 50 cm - Alto: 59,5 cm
- Medidas base superior: Ancho 65,5 cm - Profundidad: 50 cm - Alto: 46,8 cm
- Altura total: 121,7 cm
- Estructura de caño inferior de 25. Caño superior 30. Tapas de chapa DD18

BETA 107

PARA 1 HORNO BETA 107



Con Guías

Con Guías y Ruedas

Especificaciones

- Ancho: 90 cm - Profundidad: 65 cm - Alto: 90 cm
- Guías para 16 bandejas de 60 x 40 cm
- Separación entre guías 7,8 cm
- Estructura de caño de 25 y tapa de chapa DD18

PARA 2 HORNOS BETA 107



Especificaciones

- Medidas: Ancho 90,0 cm - Profundidad: 71 cm - Alto: 90,0 cm
- Estructura de caño de 20.

Bandejas, rejillas, asaderas, placas, moldes, saca bandejas, guantes, etc.



Bandejas planas aluminizadas.
Opcional: con teflon



Bandejas de aluminio onduladas perforadas.
Opcional: con teflon



Bandejas de aluminio perforadas planas.
Opcional: con teflon



Bandejas planas aluminizadas con pestaña.
Opcional: con teflon



Bandejas aluminizadas para muffins.
Opcional: con teflon



Trinchas aluminizadas para pan de hamburguesas.
Opcional: con teflon



Trinchas aluminizadas para pan de hamburguesas.
Opcional: con teflon



Bandejas aluminizadas para pan de panchos.
Opcional: con teflon



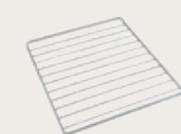
Bandejas de chapa enlozadas.



Asaderas de chapa vitrificadas.



Parrilla cromada para asar en asadera vitrificada.



Rejillas de acero inoxidable o de hierro cromadas.



Piedra refractaria para pizza (se puede apoyar sobre rejilla o sobre el piso del horno).



Moldes enlozados para pizzas.



Saca bandejas y/o latas metálico.



Saca pizzeras metálico mango de madera.



Manoplas de tela.



Guantes de Kevlar.

