



Tradición y productividad sobre refractario

# Hornos de fluido térmico de pisos refractarios

## MULTIC

MULTIC SC, SM, SL, DC, DM, DL

Nuevo concepto de horno diseñado para facilitar aún más el trabajo del panadero artesano, al que le aporta dos claros beneficios adicionales: **ahorro energético** y **posibilidades de ampliación** con una sola fuente calorífica.

### PRINCIPALES VENTAJAS

- **Ahorro energético:** en instalaciones de 2 hornos (módulo principal + módulo auxiliar), permite **desconectar el módulo auxiliar en función de las necesidades de producción.** Solución ideal a la variabilidad de la demanda por estacionalidad, turismo, fines de semana...
- **Economía de inversión:** posibilidad de aumentar la superficie de cocción, instalando un módulo auxiliar de cocción, con la misma fuente calorífica del módulo principal, y con la posibilidad de que los dos módulos **trabajen a distintas temperaturas.**
- **Gran versatilidad de producción:** ideales para todo tipo de masas de panadería, pastelería, bollería, especialidades...
- **Total regularidad y uniformidad de cocción,** garantizada por la tecnología del fluido térmico (ver gama hornos STATIC).

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Basado en la tecnología de la serie STATIC, la gama modular MULTIC destaca por:

- **Sistema de calentamiento:** generador de calor integrado en el horno.
- **Generación de vapor:** mediante placas calentadas por un serpentín en el que circula el fluido térmico. Sistema de vapor independiente en cada cámara.
- **Panel de mandos:** panel electrónico de fácil manejo y accesibilidad, con control independiente de tiempo de cocción y vapor, en cada cámara de cocción.
- **Aislamiento y estabilidad de temperatura** excelentes.
- **Calentamiento:** gas, gas-oil y eléctrico.

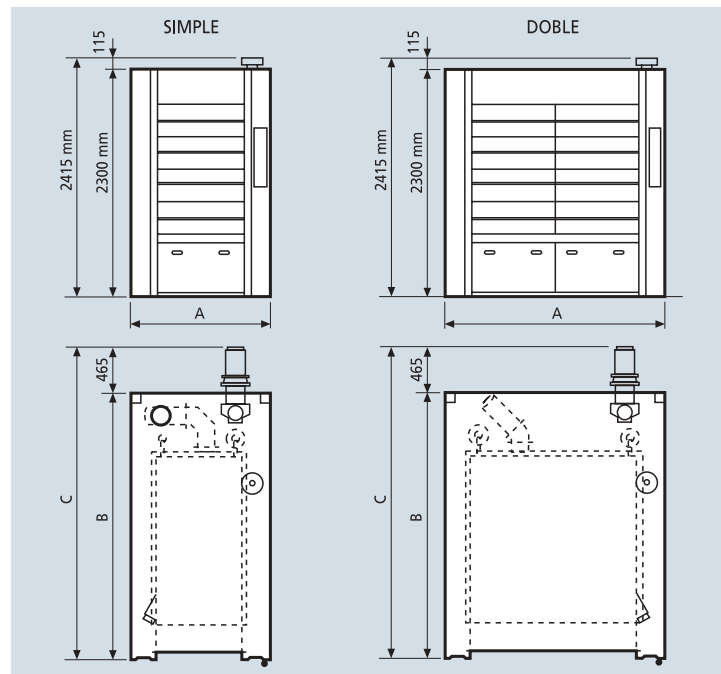
### COMPLEMENTOS Y OPCIONES MULTIC

- Cargadores de columna (automático o semi-automático).
- Cargadores puente (semi-automático o manual).
- Cargadores múltiples (4 pisos).
- Mesa carga tableros.
- Armarios de carga.
- CDS: Sistema Conexión / Desconexión.
- CDS+DT: Sistema Conexión / Desconexión + Doble Temperatura.

Horno premiado con el Trofeo a la Innovación EUROPA 2005



Cargador de columna



MULTIC	Dimensiones mm			Distancia total libre mm		Ancho útil por piso mm	Nº de pisos	Superficie de cocción total m <sup>2</sup>	Potencia calorífica (v. gas y gas-oil)	Potencia eléctrica (v. eléctrico) kW	Potencia motores kW	Peso horno kg (sin fluido térmico)
	A	B	C	Pisos 1, 2, 3	Piso superior							
SC	1.410	1.950	2.415	175	200	840	4	2,5	-	20	3,5	1.900
SM	1.410	2.700	3.165	175	200	840	4	5	60.000 kcal/h 69,7 kW	40	3,5	2.800
SL	1.410	3.450	3.915	175	200	840	4	7,6	80.000 kcal/h 93 kW	40	3,5	3.500
DC	2.225	1.950	2.415	175	200	1.670	4	5	-	40	3,5	3.000
DM	2.225	2.700	3.165	175	200	1.670	4	10,1	100.000 kcal/h 116,2 kW	52	3,5	4.200
DL	2.225	3.450	3.915	175	200	1.670	4	15,1	120.000 kcal/h 139,5 kW	84	3,5	5.370



SC = Simple Corto  
SM = Simple Medio  
SL = Simple Largo  
DC = Doble Corto  
DM = Doble Medio  
DL = Doble Largo

### Múltiples configuraciones posibles, desde 2,5 hasta 30 m<sup>2</sup>

<p><b>SC</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nº bocas: 4</li> <li>• m<sup>2</sup> de cocción: 2,5</li> <li>• Grupo calefactor: eléctrico 20 kw</li> <li>• Unidades de vaporización: 4</li> </ul>	<p><b>DC</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nº bocas: 8</li> <li>• m<sup>2</sup> de cocción: 5</li> <li>• Grupo calefactor: eléctrico 40 kw</li> <li>• Unidades de vaporización: 4</li> </ul>	<p><b>SC SC</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nº bocas: 8 (4+4)</li> <li>• m<sup>2</sup> de cocción: 5</li> <li>• Grupo calefactor: eléctrico 40 kw</li> <li>• Unidades de vaporización: 4</li> </ul>	<p><b>DC DC</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nº bocas: 16 (8+8)</li> <li>• m<sup>2</sup> de cocción: 10,1</li> <li>• Grupo calefactor: eléctrico 52 kw</li> <li>• Unidades de vaporización: 4</li> </ul>	<p><b>DC SC</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nº bocas: 12 (8+4)</li> <li>• m<sup>2</sup> de cocción: 7,6</li> <li>• Grupo calefactor: eléctrico 40 kw</li> <li>• Unidades de vaporización: 8</li> </ul>
<p><b>SM</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nº bocas: 4</li> <li>• m<sup>2</sup> de cocción: 5</li> <li>• Grupo calefactor: GC-60 gas, gas-oil eléctrico 40 kw</li> <li>• Unidades de vaporización: 4</li> </ul>	<p><b>DM</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nº bocas: 8</li> <li>• m<sup>2</sup> de cocción: 10,1</li> <li>• Grupo calefactor: GC-60 gas, gas-oil eléctrico 52 kw</li> <li>• Unidades de vaporización: 4</li> </ul>	<p><b>SM SM</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nº bocas: 8 (4+4)</li> <li>• m<sup>2</sup> de cocción: 10,1</li> <li>• Grupo calefactor: GC-60 gas, gas-oil eléctrico 52 kw</li> <li>• Unidades de vaporización: 4</li> </ul>	<p><b>DM DM</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nº bocas: 16 (8+8)</li> <li>• m<sup>2</sup> de cocción: 20,2</li> <li>• Grupo calefactor: GC-175 gas, gas-oil eléctrico 108 kw</li> <li>• Unidades de vaporización: 4</li> </ul>	<p><b>DM SM</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nº bocas: 12 (8+4)</li> <li>• m<sup>2</sup> de cocción: 15,1</li> <li>• Grupo calefactor: GC-100 gas, gas-oil eléctrico 84 kw</li> <li>• Unidades de vaporización: 8</li> </ul>
<p><b>SL</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nº bocas: 4</li> <li>• m<sup>2</sup> de cocción: 7,6</li> <li>• Grupo calefactor: GC-60 gas, gas-oil eléctrico 40 kw</li> <li>• Unidades de vaporización: 4</li> </ul>	<p><b>DL</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nº bocas: 8</li> <li>• m<sup>2</sup> de cocción: 15,1</li> <li>• Grupo calefactor: GC-100 gas, gas-oil eléctrico 84 kw</li> <li>• Unidades de vaporización: 4</li> </ul>	<p><b>SL SL</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nº bocas: 8 (4+4)</li> <li>• m<sup>2</sup> de cocción: 15,1</li> <li>• Grupo calefactor: GC-100 gas, gas-oil eléctrico 84 kw</li> <li>• Unidades de vaporización: 4</li> </ul>	<p><b>DL DL</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nº bocas: 16 (8+8)</li> <li>• m<sup>2</sup> de cocción: 30,2</li> <li>• Grupo calefactor: GC-175 gas, gas-oil eléctrico 108 kw</li> <li>• Unidades de vaporización: 4</li> </ul>	<p><b>DL SL</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nº bocas: 12 (8+4)</li> <li>• m<sup>2</sup> de cocción: 22,7</li> <li>• Grupo calefactor: GC-175 gas, gas-oil eléctrico 108 kw</li> <li>• Unidades de vaporización: 8</li> </ul>