

# LACTIC

## Hornos de convección para postres lácteos



- ▶ Horno de carro rotativo para cocer postres lácteos como flanes, flan caramel, cremas, canneles, coulants, fondants y productos líquidos en general.



## Horno de carro rotativo para postres lácteos

### Hornos de alto rendimiento y reducido consumo

Hornos rotativos con un máximo estándar de calidad, expresamente diseñados para cocer postres lácteos como flanes, flan caramel, cremas, canneles, coulants, foundants y en general productos líquidos o en entornos de alta exigencia higiénico/sanitaria.

Más de 15 años instalando hornos en empresas multinacionales líderes europeas del sector de postres lácteos avalan nuestra experiencia.

### Características técnicas

**Tipo:** de carro rotativo y cocción por convección.

**Capacidad:** 1 carro por hornada.

**Nº pisos del carro:** entre 15 y 20 (variable en función de las características del producto a cocer).

**Superficie de cocción:** entre 12 y 16 m<sup>2</sup> (variable en función de los carros y bandejas a utilizar).

#### Construcción:

-Interior y exterior en acero inoxidable.

-Estructura y gancho de sujeción y elevación del carro diseñados para soportar un peso máximo del carro de 800 Kg en carga.

-Opcionalmente se puede servir el horno con dos puertas, delantera y trasera, de forma que la línea de hornos pueda dividir las zonas de elaboración y terminación/envasado.

**Sistema de vapor:** para cocciones que necesiten vapor en el interior de la cámara de cocción, se puede conseguir las condiciones de vapor óptimas en la cámara de cocción.

**Panel de mandos:** panel electrónico programable de fácil manejo y accesibilidad, con control automático de temperatura, tiempo de cocción y vapor.

Opcionalmente se puede suministrar con el panel de mandos electrónico TFT.

**Movimiento de los carros:** mediante mecanismo que detiene el carro en la posición de carga/ descarga a la finalización de la cocción. Sistema de arranque progresivo de la rotación del carro para evitar derrames y salpicaduras. Sistema automático de elevación / descenso del carro motorizado.

**Sistema automático** de evacuación de vahos del interior de la cámara de cocción.

**Campana exterior con extractor** para evacuación de vahos procedentes de la cámara de cocción durante la apertura de puertas.

GPG Técnicas de Panificación, SL se reserva el derecho de modificar especificaciones y/o diseño sin previo aviso.



Modelo: LACTIC-100

Medida max. bandeja mm: 1000x800

Nº de pisos: entre 15 y 20

Nº carros cocción: 1

Potencia calorífica (v. gas y gasoil): 90.000 kcal/h  
104,7 kW

Potencia eléctrica (v. eléctrico kW): 59

Potencia motor kW: 3,5

Peso horno Kg: 2.000



**GRUPO  
PRAT GOUET**

**GPG Técnicas de Panificación, S.L.**

c/ Pla dels Avellaners, 10 - Pol. Ind. Santiga  
08130 Santa Perpètua de Mogoda

(BARCELONA) España

Tel. (+34) 937 192 579

Fax (+34) 937 192 586

e-mail: info@gpg.es

www.gpg.es