



## 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 homeados 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

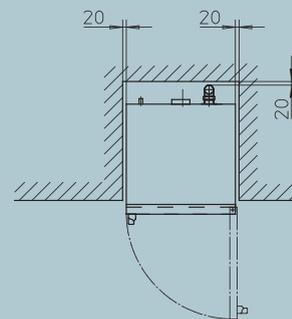
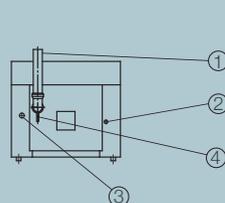
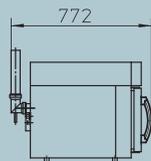
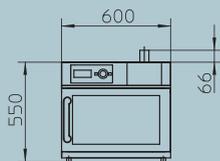
Vista lateral

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