



magma M-16 / M-19.2



El Magma para carros, es un horno ciclotérmico que se caracteriza por la cocción mediante radiación, que se transmite de los paneles radiantes a las bandejas del carro. Está diseñado para proporcionar robustez al horno, calidad a la cocción y ahorro, tanto energético como de tiempo.

CARACTERÍSTICAS

- Gran cantidad de calor
Proporcionada por la masa térmica que caracteriza al horno Magma, ya que retiene gran cantidad de calor.
- Alumbrado fluorescente
El modelo para carros tiene un alumbrado fluorescente en la puerta, que aporta gran luminosidad al interior de la cámara.
- Aislamiento de gran calidad
La estructura interna del horno Magma está aislada por paneles de fibra de vidrio, reduciendo así las pérdidas de calor y optimizando a su vez el sistema de cocción.
- Gran estanqueidad en la cámara de cocción
Proporcionada por la puerta del horno, que consta de dos gatillos y junta de silicona.

Para producciones de pan rústico ■

Cocción sobre solera ■

La cocción se realiza mediante un circuito cerrado. El aire se calienta en la cámara de combustión, se impulsa mediante la turbina y se distribuye en los pisos mediante los circuitos de aire, los cuales forman las soleras.

Cocción homogénea ■

Proporcionada por el sistema que regula individualmente la cantidad de aire que atraviesa las soleras, repartiendo así el aire de manera homogénea por toda la cámara.

Productor de vapor ■

Integrado en la cámara de combustión. Se compone de 4 tubos de acero, rellenos de ferralla metálica, garantizando una alta capacidad de vaporización en las cocciones.

COMPOSICIÓN Y DETALLES DEL HORNO

Datos técnicos Magma M-16 / M-19.2

	kW	V	A	Hz
M-16	2.4	230	8.6	50
M-19.2	(III+N+T)	400	5	

Potencias y consumos del Magma M

MODELO	Pot. quemada (kw-kcal/h)	G-31 (kg/h)	G-30 (kg/h)	G-20 (m3/h)	G-25 (m3/h)	Gas-oil (l/h)
M-16 (Gas)	195 - 168750	15.2	15.4	20.7	24.0	-
M-16 (Oil)	196 - 168750	-	-	-	-	19.2
M-19.2 (Gas)	229 - 198000	17.5	18.1	24.2	28.2	-
M-19.2 (Oil)	230 - 198000	-	-	-	-	22.6

Composición del horno

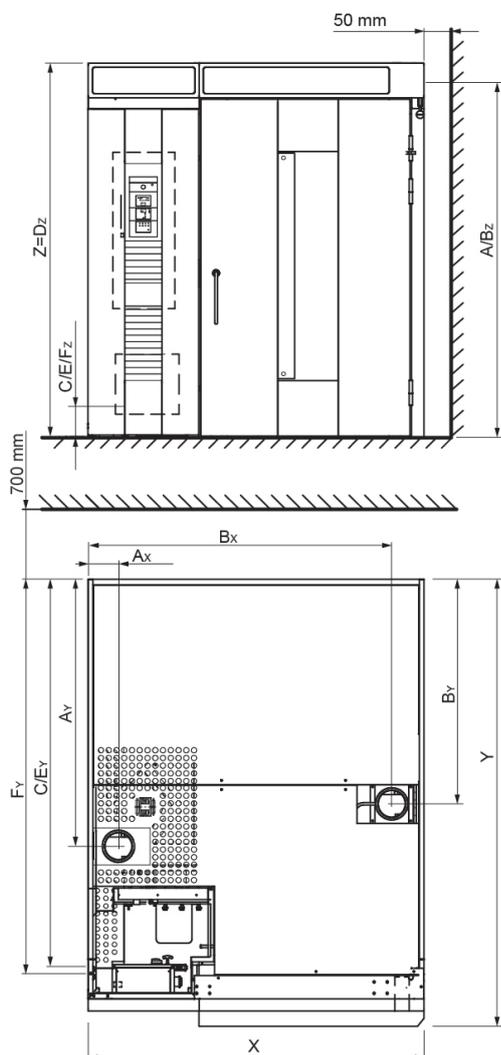
1 puerta conjunta, dando acceso a los 10 niveles de cocción en una sola apertura, proporcionando así la carga/descarga completa, de una sola vez.

Capacidad para 2 carros

Detalles de productos a cocer

- La altura máxima de productos de panadería: 10 cm.

DIMENSIONES GENERALES



INSTALACIONES EN DETALLE

A Salida de humos de combustión
Chimenea aislada de 175 mm de diámetro interior.

B Salida de vapores de cocción
Chimenea aislada de 200 mm de diámetro interior.

C Instalación de gas o gas-oil
El suministro de gas debe hacerse mediante tubo de acero estirado (sin soldadura) o de cobre.
El suministro de gas-oil debe hacerse mediante tubería de cobre.

D Alimentación de corriente eléctrica
La conexión eléctrica debe ser realizada por profesionales autorizados, siguiendo las normas vigentes de cada país. (Sección de cable 1.5 mm²)

E Alimentación de agua
Toma de agua de red con presión entre 1,5 y 2,5 kg/cm² con tubería de 3/8" (17.2 mm) de diámetro que termine con racor macho de 3/8" ó 1/2" (17.2 o 21.3 mm).

F Desagüe
Es necesaria la construcción de un desagüe con tubo de 1" (33.7 mm) en material metálico o resistente a altas temperaturas.

Ubicación de las instalaciones (mm)

	X	Y	Z
A Chimenea combustión	158	1503	2200
B Salida vapores cocción	1847.5 / 2047.5 *	1256	2200
C Instalación gas/gas-oil	0	2470	30
D Corriente eléctrica	0	0	2366
E Alimentación de agua	0	2470	30
F Desagüe	0	2600	30

	X	Y	Z	Peso	Capacidad
M-16 / M-19.2	2055 mm	2860 mm	2366 mm	3110 / - kg	20 (100x80) / 40 (60x80)

ACCESORIOS / CARROS

	Tipo / modelo carro	Función
M-16	Bandejero BM-10/94 (100x80)	Bandejero para cocer en carro sobre bandejas.
M-19.2	Bandejero BM-10A/96 2-(80x60)	Pedir dos unidades por horno (capacidad para dos carros).

Ficha técnica_Magma M-16 / M-19.2_(español)240217

salva

SALVA INDUSTRIAL S.A.
Polígono 107, GI-636, Km 6 E-20.100 Lezo (Guipuzkoa)
Tel. +34 943 449 300 / Fax. +34 943 449 329

e-mail España: salva@salva.es
e-mail Export: sales@salva.es
www.salva.es